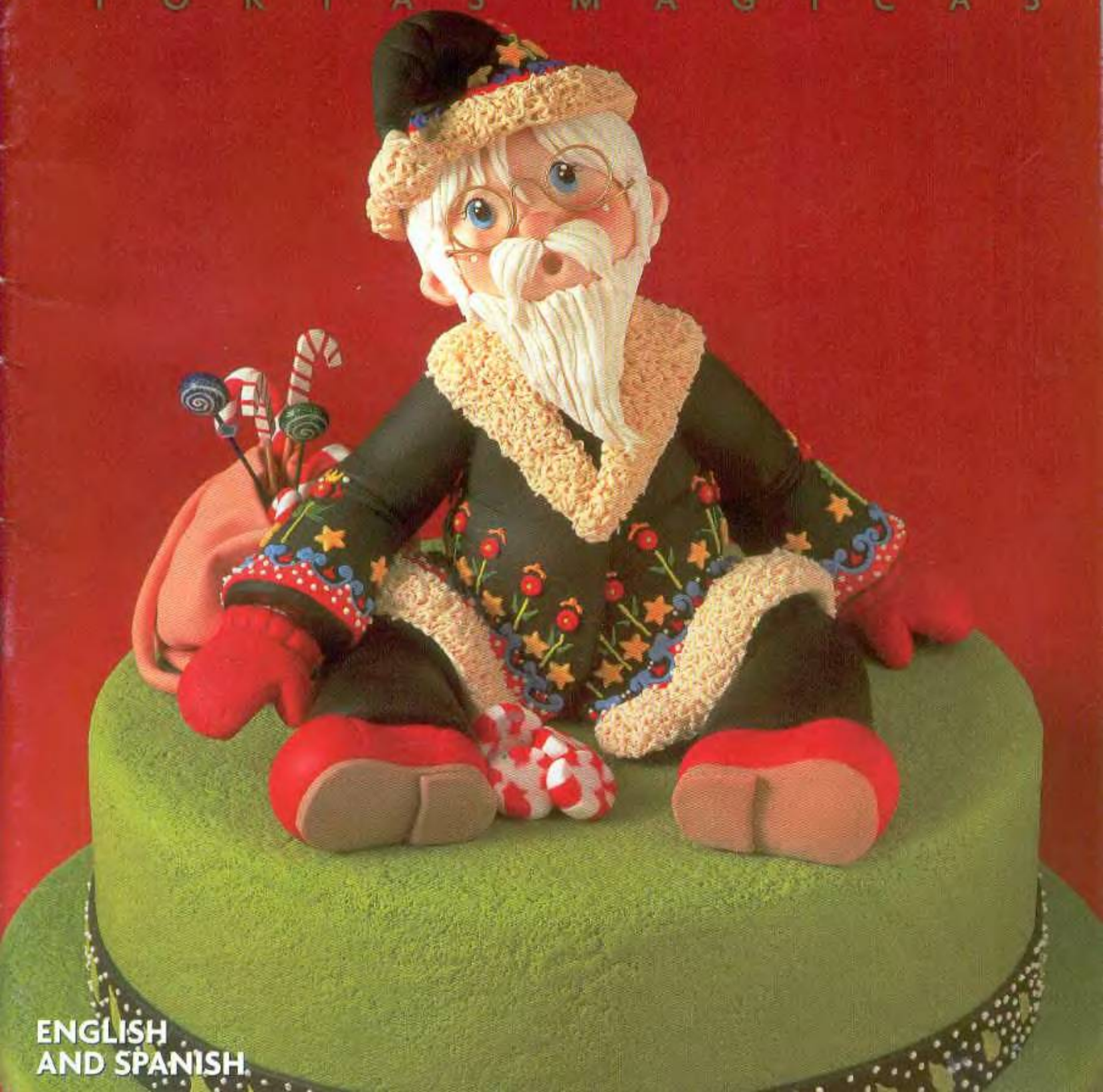
magic CAKES

TORTAS MAGICAS



ENGLISH
AND SPANISH

magic
CAKES
TORTAS MAGICAS

Publicación Bimestral
Año 2 - N° 6
Diciembre 2004

Director Editorial
Propietario
Oscar Ruben Sanchez

Directora Creativa
Coordinación - Producción General
Edith Mariel Sánchez

Taller Artesanal
Patricia Grenni
Silvana Lodeiro Martinez

Asistente
Adriana Di Pietrantonio

Diseño Gráfico
Estudio Punto Sur
e-mail: punto_sur@speedy.com.ar
TE: (54-11) 4241-7376

Fotografía
O. S.
TE: (54-11) 4392-1571

Traducción
Silvina Rodofili
silvina2004@infovia.com.ar
TE (011) 4292-2894

Impresión
RIPARI Gráfica S.A.
Pasaje Juan G. Lemos 246/8
Buenos Aires, Argentina
TE: 4555-4436

Distribuidor en Argentina
y resto del mundo
MAGIC CAKES
TEFAX: (54-11) 4298-1269
magiccakes@speedy.com.ar

MAGIC CAKES – TORTAS MAGICAS
es una publicación bimestral
de Edith Sánchez y Oscar Sanchez
Lomas de Zamora, Buenos Aires, Argentina

Prohibida la reproduccion total o parcial
del material incluido en esta publicación,
aún mencionando la fuente.

ISSN: 1668-2726
RPI: 327707

SUSCRIPCIONES
FOR SUBSCRIPTION

magiccakes@speedy.com.ar
www.tortasencantadas.com.ar

EDITORIAL

En el cierre de esta última edición del año, quisiera compartir con ustedes algunas palabras para recordar y experimentar en el nuevo año que se aproxima: "Pensar libremente, practicar la paciencia, sonreír con frecuencia, hacer amigos nuevos, redescubrir los de antes, perdonar a un enemigo, tener esperanzas, crecer, contar cada dia nuestras bendiciones, dar, ceder, tener la confianza que nos permite recibir, cumplir una promesa, ser prudente, tratar de comprender, reservar tiempo para la gente, reservar tiempo para uno mismo, esparcir alegria, aceptar un riesgo, ofrecerse, abrirse a alguien, probar algo nuevo, aminorar la marcha, creer en uno mismo, confiar en otros, mirar un amanecer, escuchar la lluvia, rememorar, llorar cuando sea preciso, tener FE, cometer errores, celebrar la vida..."
Quiero dar las infinitas GRACIAS a todos los que apoyaron nuestro trabajo durante este año, nos alentaron e impulsaron a seguir con mayor empuje cada dia.
Especialmente quiero hacer un reconocimiento a nuestros auspiciantes, a todos los que pasaron por nuestra revista, para fortalecerla y darle su voto de confianza.
Los espero en el próximo número del nuevo año 2005...SALUD y FELICIDADES....!!!!!

Edith Sánchez

We are about to close this year's last issue and I would like to share with all of you something to remember and to try next year.
"Think freely, be patient, smile more, make new friends, rediscover old ones, forgive our enemy, have hope, grow, reckon our blessings every day, give, yield, trust others so as to receive, keep a promise, be moderate, try to understand, save time for your people, save time for oneself, spread happiness, take risks, open your soul to somebody, try something new, slow down a bit, believe in yourself, trust others, watch a sunrise, listen to the rain, recall, cry if necessary, have FAITH, make mistakes, and celebrate life"
I want to deeply THANK all those who supported our effort throughout this year and pushed us to keep on trying every single day.
Especially I would like to thank our sponsors and all those who shared our books to improve them and to believe in them.
I will be here awaiting you all in our next issue in 2005.....
CHEERS AND ALL THE BEST.....!!!!!!

Edith Sánchez

EN ESTE NÚMERO

PROYECTOS
BENDICION ANGELICAL, *Bautismo - Comunión* **4**
CON LOS MEJORES DESEOS, *Año Nuevo* **8**
SORPRESAS EN EL ARBOL, *Navidad* **12**
SANTA CLAUS NORDICO, *Navidad* **14**
PAN DULCE TRADICIONAL, *Mesa Navideña* **20**
NOCHE DE PAZ, NOCHE DE AMOR, *Navidad* **24**
GARRAPIÑADAS DE ALMENDRAS, *Mesa Navideña* **30**

NOTA DEL MES
USO DE BOQUILLAS *(3ª entrega)* **22**

TIP
RODAJAS Y CASCARITAS ESCARCHADAS **34**

TECNICAS
FORRADO DE ESFERAS PARA REALIZAR CABEZAS **35**

RECETAS
TURRON DE MANI **36**
GLACE REAL **37**

CORREO DE LECTORES
DATOS DE INTERES, GUIA DE PROFESIONALES, CONCURSOS Y MAS **38**

MOLDES **39**

IN THIS ISSUE

PROJECTS
ANGEL BLESSING, *Baptism & Communion* **4**
WITH THE BEST WISHES, *New Year* **8**
A SURPRISE IN THE CHRISTMAS TREE, *Christmas* **12**
NORDIC SANTA, *Christmas* **14**
TRADITIONAL CHRISTMAS CAKE, *Christmas* **20**
SILENT NIGHT, *Christmas* **24**
CANDIED ALMONDS, *Christmas* **30**

SPECIAL NOTE
BAG AND TIP DECORATING, *3st. Part* **22**

TIP
CANDIED CITRUS SLICES AND PEEL **34**

TECHNIQUES
HOW TO LINE BALLS TO MAKE HEADS **35**

RECIPES AND SECRETS
PEANUT NOUGAT **36**
ROYAL ICING **37**

READER'S SECTION **38**

TEMPLATES **39**

Bendición angelical

ANGEL BLESSING

MATERIALES

- 1 Torta ovalada de 22cm x 30cm (9" x 12") forrada con pasta americana color gris
- 1 Bandeja rectangular de 30 cm x 38 cm (12" x 15") cubierta con la misma pasta
- Cinta color dorada
- Pasta de Turrón de Almendras
- 3 cucuruchos de helados
- Pasta para modelar: gris claro, piel, amarillo, marrón, cobre, blanca.
- Pasta de goma blanca
- Colorantes vegetales marrón, blanco
- Colorantes en polvo dorado, rojo rubor
- Glacé real negro, blanco.
- Hostia.
- Givré (Disco Color)
- Alcohol

HERRAMIENTAS

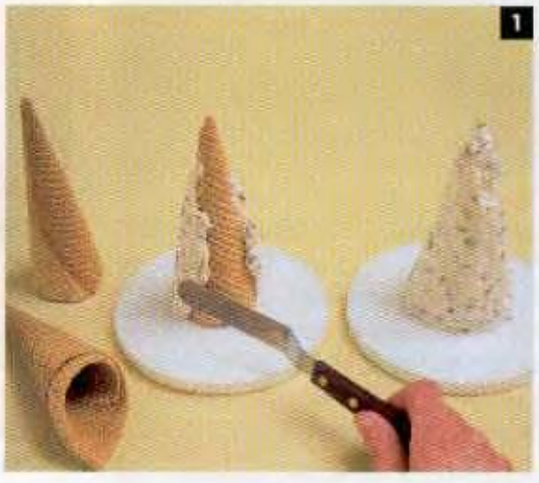
- Bolillo pequeño
- Esteca
- Pincel para humedecer
- Cortante de Nomeolvides
- Palillos de madera
- Cartucho de papel parafinado
- Pincel linner
- Tijera pequeña

MATERIALS

- 1 22 cm x 30 cm (9" x 12") oval cake covered with gray rolled fondant
- 1 30 cm x 38 cm (12" x 15") rectangle cake board covered with the same paste
- Ribbon golden color
- Pea nut nougat paste
- 3 ice cream cones.
- Modelling paste: light gray, skin color, yellow, brown, cooper, white
- White gum paste
- Brown, white vegetable colors
- Golden, blush red dusting powder
- Royal Icing black and white
- Wafer
- Givré (Disco Color)
- Alcohol

EQUIPMENT

- Ball tool
- Modelling tool
- Paint brushes
- Forget-me-not cutter
- Toothpicks
- Piping bags
- Paint brushes (linner)
- Small scissors

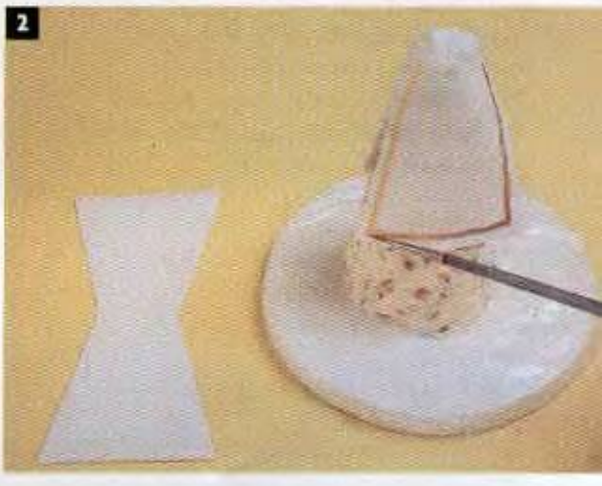


[PASO 1]

Torso: *Nivelar el extremo abierto de un cucurucho de helado cortándolo con ayuda de un cuchillo. Ubicarlo sobre una base de telgopor cubierta con papel film. Recubrir con la mezcla de turrón ayudándose con una espátula. Dejar reposar durante 24 horas por lo menos.*

[STEP 1]

Body: *With the help of a sharp knife, level the opening of the cone. Place it on a Styrofoam base covered with film. Use a spatula to cover it with the pea nut nougat paste mixture. Let it dry for about 24hs.*



[PASO 2]

Túnica: *Estirar pasta de goma blanca, cortar de acuerdo a la figura el delantal del Angel. Ubicarlo por encima del torso, decorar alrededor del mismo un filete de color dorado.*

[STEP 2]

Tunic: *Roll out some white gum paste, cut out the angel's apron according to design. Place it on the body and decorate it all around with a thin golden line.*

[PASO 3]

Suéter: *Estirar pasta para modelar de color gris claro. Cortar un rectángulo con dos de sus extremos redondeados. Ubicarlo alrededor del torso para formar el suéter. Decorar el contorno realizando marcas con un bolillo pequeño.*

[STEP 3]

Sweater: *Roll out light grey sugar paste. Cut out a rectangle with two of its corners slightly round. Place it around the body to make the sweater. Decorate the rim with a small ball tool.*

[PASO 4]

Brazos: *Modelar los brazos a partir de dos rollos de la misma pasta, marcar los pliegues a la altura de los codos con una esteca, ahuecarlos en el borde de la manga, fijarlos a los costados del cuerpo humedeciendo la unión con agua.*

[STEP 4]

Arms: *Model the arms with two rolls of the same sugar paste. Use a modeling tool to show elbows, hollow them at sleeve end. Stick them to the body with some water.*

[PASO 5]

Solapa y cuello: *Estirar pasta de goma blanca y cortar la solapa del cuello con cortante de nomeolvides. Ubicarlo sobre el torso. Insertar un palillo de madera para sostener la cabeza, ubicar alrededor del mismo un rollo de pasta color piel para formar el cuello.*

[STEP 5]

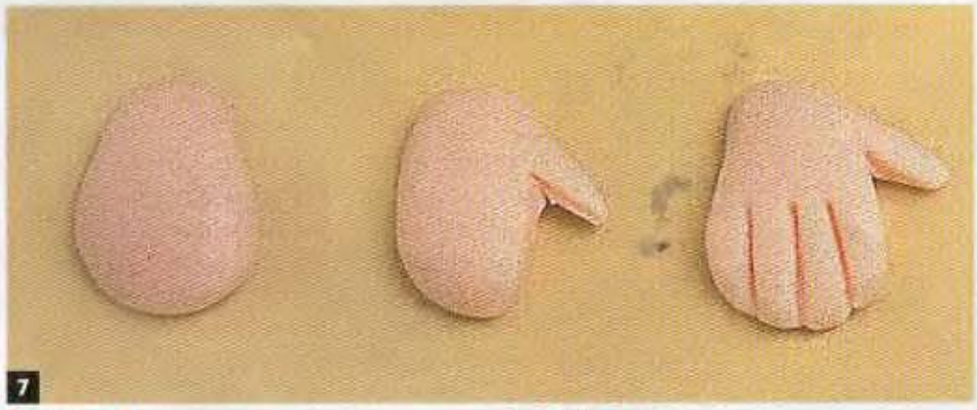
Lapel and Collar: *Roll out some white sugar paste and cut out both parts using a "forget-me-not" cutter. Stick it on the body. Insert a stick to hold the head and place a skin color sugar paste roll to make the neck around it.*

[PASO 6]

Cabeza: *Modelar la cabeza en pasta color piel y ubicarla al cuerpo insertándola en el palillo. Colocar la nariz y las orejas. Abrir los ojos y la boca con ayuda de un palillo. Dar color a las mejillas con colorante en polvo. Rellenar los ojos con glacé negro en cartucho. Decorar pecas y pestañas con colorante marrón diluido en agua. Pintar un punto con colorante blanco en los ojos y mejillas para dar luz al rostro. Decorar el cabello con pasta para modelar, texturándolo con una esteca. Modelar un rollo de pasta para formar la aureola. Colocar la misma sobre la cabeza y pintarla con colorante dorado.*

[STEP 6]

Head: *Model the head in skin color paste, place it on the body, using the stick to keep it straight. Attach the nose and the ears. Open the eyes and the mouth. Use color dusting powder to color the cheeks. Fill in the eyes with black Royal icing in a paper piping bag. Draw eye lashes and freckles with brown color diluted in water. Add a white dot on eyes and cheeks for natural expression. Make the hair with sugar paste, texture it with a modeling tool. Make another sugar paste roll to make the halo. Place it on the head and paint it gold.*



[PASO 7]

Manos: *Modelar las manos realizando conitos y aplanarlos, cortar en forma de V para formar el pulgar. Realizar tres cortes más para obtener los otros dedos. Pegar con agua a las mangas.*

[STEP 7]

Hands: *Model the hands making small cones and flattening them. Make a V cut in order to separate the thumbs. Make three more cuts to shape the fingers. Stick to sleeves with a little water.*

8

[PASO 8]
Cortar un par de alas de acuerdo a los moldes en hostia, decorarla con glacé real en cartucho. Aplicar givré y dejar secar.

[STEP 8]
Cut out both wings in wafer, following the templates, decorate them with Royal icing in paper piping bag. Add "givré" and allow to dry.

9

[PASO 9]
Ubicar las alas en la espalda del Angel fijándola con glacé.

[STEP 9]
Stick the wings on the angel's back with Royal icing.

10

[PASO 10]
Forrar una torta ovalada con pasta americana color gris. Decorar la unión de la torta con la bandeja con una guarda de glacé y detalles en dorado. Ubicar los Angeles sobre la torta y completar la decoración ubicando pequeñas palomas modeladas en pasta blanca.

[STEP 10]
Cover an oval cake with grey Rolled fondant. Decorate the separation line with the cake board by using Royal icing and some golden decoration . Place the angels on top of the cake. Finish the decoration with some small white gum paste pigeons..

2005

MATERIALES

- 1 Torta redonda de 32cm de diámetro (12 1/2") cubierta en pasta americana blanca.
- 1 Bandeja redonda de 42cm (16 1/2") de diámetro cubierta con la misma pasta.
- Pastillaje blanco.
- Pasta de goma blanca, amarilla y roja.
- Colorante en polvo amarillo claro.
- Colorantes vegetales marrón y plateado.
- Cinta plateada.
- Glacé real blanco y verde hoja.

HERRAMIENTAS

- Pinceles.
- Bisturí o cúter.
- Cortante de margarita.
- Palillos de madera.
- Papel de aluminio.
- Molde de centro de margaritas de siliconas.
- Cartuchos de papel parafinado.
- Palito de amasar.
- Moldes de números.

MATERIALS

- 1 32 cm (12 1/2") round cake covered with white rolled fondant.
- 1 42 cm (16 1/2") round cake board covered with the same paste.
- Pastillage.
- White, yellow, red gumpaste.
- Brown, silver vegetable colors.
- Light yellow dusting powder.
- Ribbon silver.
- Royal icing white, green.

EQUIPMENT

- Paint brushes.
- Scalpel or cutter.
- Daisy cutter.
- Toothpicks.
- Aluminum foil.
- Silicone daisy center mould.
- Greaseproof paper piping bags.
- Rolling pins.
- Templates.

Con los mejores deseos...

WITH THE BEST WISHES...

[PASO 1]

2005: *Estirar pastillaje a 3 mm de espesor. Cortar y texturar imitando vetas de la madera los números que forman el año 2005. Dejar secar. Pintar con colorante marrón diluido en agua. Simular tornillos en pasta y pintarlos de plateado.*

[STEP 1]

2005 : *Roll out 3 mm thick pastillage. Cut out and texture the necessary numbers for 2005, imitating wood. Let dry. Paint with brown vegetable color diluted in water. Imitate screws in paste and paint them silver.*

[PASO 2]

Margaritas: *Estirar pasta de goma blanca bien fina. Cortar 2 ruedas de pétalos de Margaritas por cada flor.*

[STEP 2]

Daisies: *Roll out very thin white gum paste. Cut out two rings of daisy petals for each flower.*

[PASO 3]
Ruletear cada pétalo con ayuda de un palillo de madera.

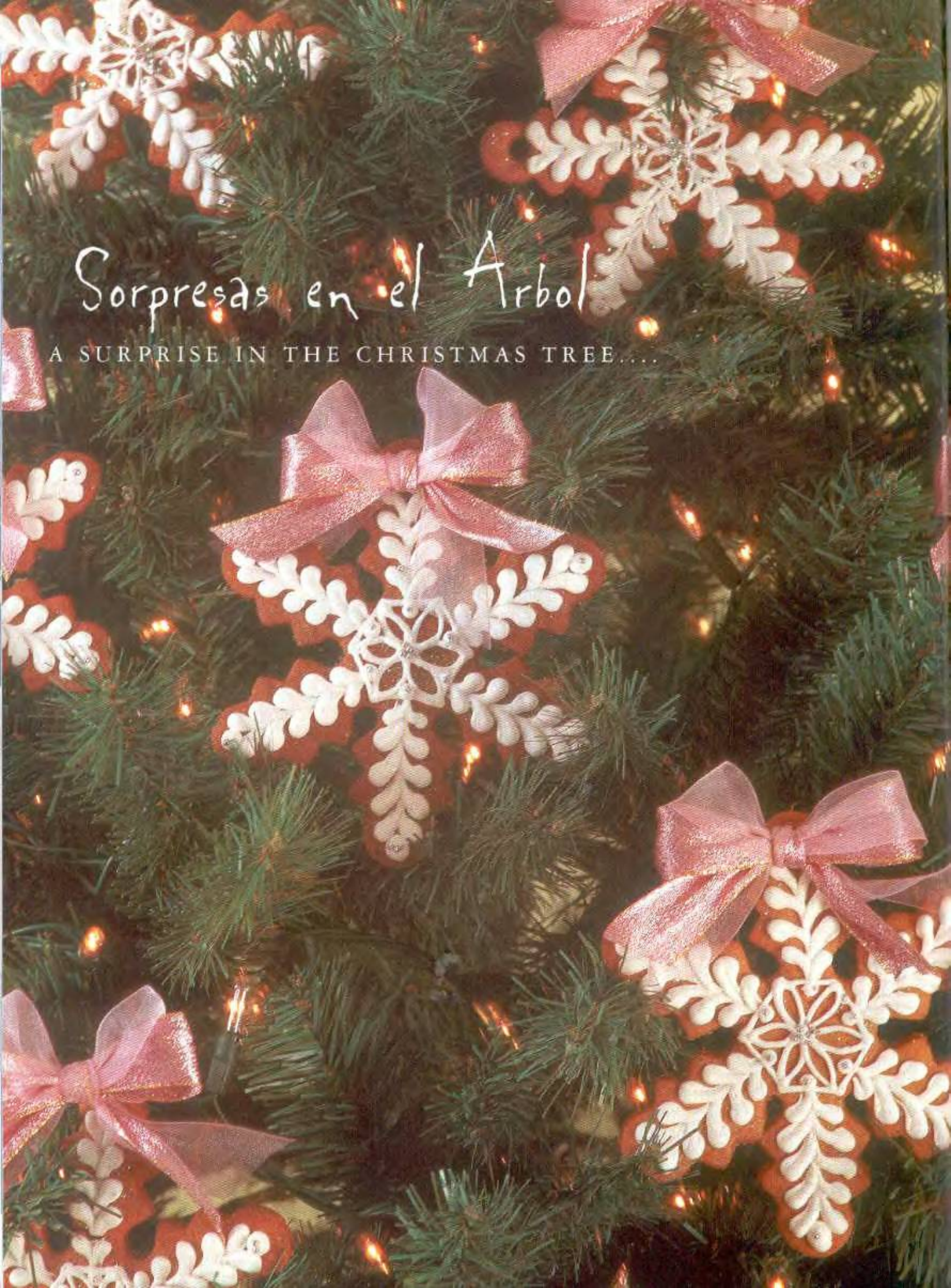
[STEP 3]
Sharpen each petal with a wooden stick.

[PASO 4]
Formar un aro de papel metalizado. Dejar reposar la primer rueda de pétalos sobre él para que seque con movimiento. Humedecer con agua el centro de la flor y ubicar sobre ésta la segunda rueda. Dejar secar.

[STEP 4]
Model a silver paper ring. Allow the first set of petals to dry on top of it to keep natural shape. Moisten the flower center, placing the second set of petals on it. Let dry.

[PASO 5]
Centros: *Modelar una bolita de pasta de goma amarilla. Colocarla dentro de un molde de centros de Margaritas de silicona para darle forma. Retirar y ubicarlo en el centro de la flor, humedeciendo previamente la unión con agua. Dejar secar. Dar color con colorante en polvo amarillo claro.*

[STEP 5]
Centers: *Model a small yellow gum paste ball. Place it into a silicone mould for daisy centers. Remove and place it in the center of the flower, previously moistening it. Let dry. Color with light yellow dusting powder.*


Sorpresas en el Arbol
A SURPRISE IN THE CHRISTMAS TREE....

[PASO 6]
Decoración: *Cubrir una torta redonda con pasta americana blanca. Ubicarla sobre una bandeja forrada con la misma pasta. Decorar la unión con una cinta plateada. Escribir con glacé real blanco en cartucho, todos los deseos para el año nuevo en el borde de la torta.*

[STEP 6]
Decoration: *Cover a round cake with white rolled fondant. Place it on a cake board covered with the same paste. Cover the separation line with a silver ribbon. Use a paper piping bag with white Royal icing to write all the wishes for the New Year on the side of the cake.*

[PASO 7]
Completar la decoración ubicando los números sobre la torta. Fijarlos con glacé a la misma, y reforzar colocando un palillo de madera por detrás. Acomodar las margaritas fijándolas con hojas de glacé verde. Agregar detalles de vaquitas de San Antonio modeladas en pasta roja.

[STEP 7]
Complete the decoration placing the numbers on the cake. Stick them with Royal icing and keep each number straight with a toothpick on its back. Place the daisies sticking them with green Royal icing leaves. Add small Lady bugs made of red sugar paste to finish the decoration.

TIEMPO DE PREPARACIÓN: 35 MINUTOS
TIEMPO DE COCCIÓN: 10 MINUTOS

MATERIALES

- 6 tazas de harina común bien tamizada
- 2 cucharadita de bicarbonato de sodio
- 4 cucharaditas de jengibre molido
- 4 cucharaditas de canela molida
- 1 1/2 cucharadita de clavo de olor molido
- 1 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de pimienta
- 1 Taza de azúcar morena
- 1 Taza de manteca blanda (mantequilla)
- 1 Taza de melaza
- 2 Huevos grandes
- Harina para espolvorear

PREPARATION TIME: 35 MINUTES. BAKING TIME: 10 MINUTES.

MATERIALS

- 6 Cups de harina común bien tamizada
- 2 Tsp. Baking soda
- 4 Tsp. Ginger powder
- 4 Tsp. Cinnamon powder
- 1 1/2 Tsp. Clove powder
- 1 1 1/2 Tsp. salt
- 1 Tsp. Pepper
- 1 Cup brown sugar
- 1 Cup butter soft
- 1 Cup molasses
- 2 Eggs
- Flour to sprinkle.

[PASO 1]
En un bol grande tamizar juntos la harina, el bicarbonato de sodio, y la sal. Reservar.

[STEP 1]
Sift together in a big bowl, the flour, the bicarbonate and the salt. Set aside.

[PASO 2]
Batir la manteca (mantequilla) junto con el azúcar morena hasta formar una crema. Incorporar dentro las especies, sal, pimienta y luego los huevos. Mezclar muy bien la preparación.

[STEP 2]
Whip the butter with the brown sugar until a cream is obtained. Add the spices, the salt and the pepper to the mixture and then the eggs. Blend thoroughly.

[PASO 3]
Agregar la melaza y la harina. Mezclar con espátula hasta obtener una masa uniforme.

[STEP 3]
Add the molasses and the flour. Mix with a spatula until totally blended.

[PASO 4]
Dividir la pasta en tercios. Envolver en una bolsa plástica y refrigerar durante una hora aproximadamente. Precalentar el horno a 180° C (350°F/Gas 4). Espolvorear la mesada con un poco de harina y extender la masa hasta obtener 1/2cm (1/4") de grosor. Cortar las galletas con ayuda de un cortante.

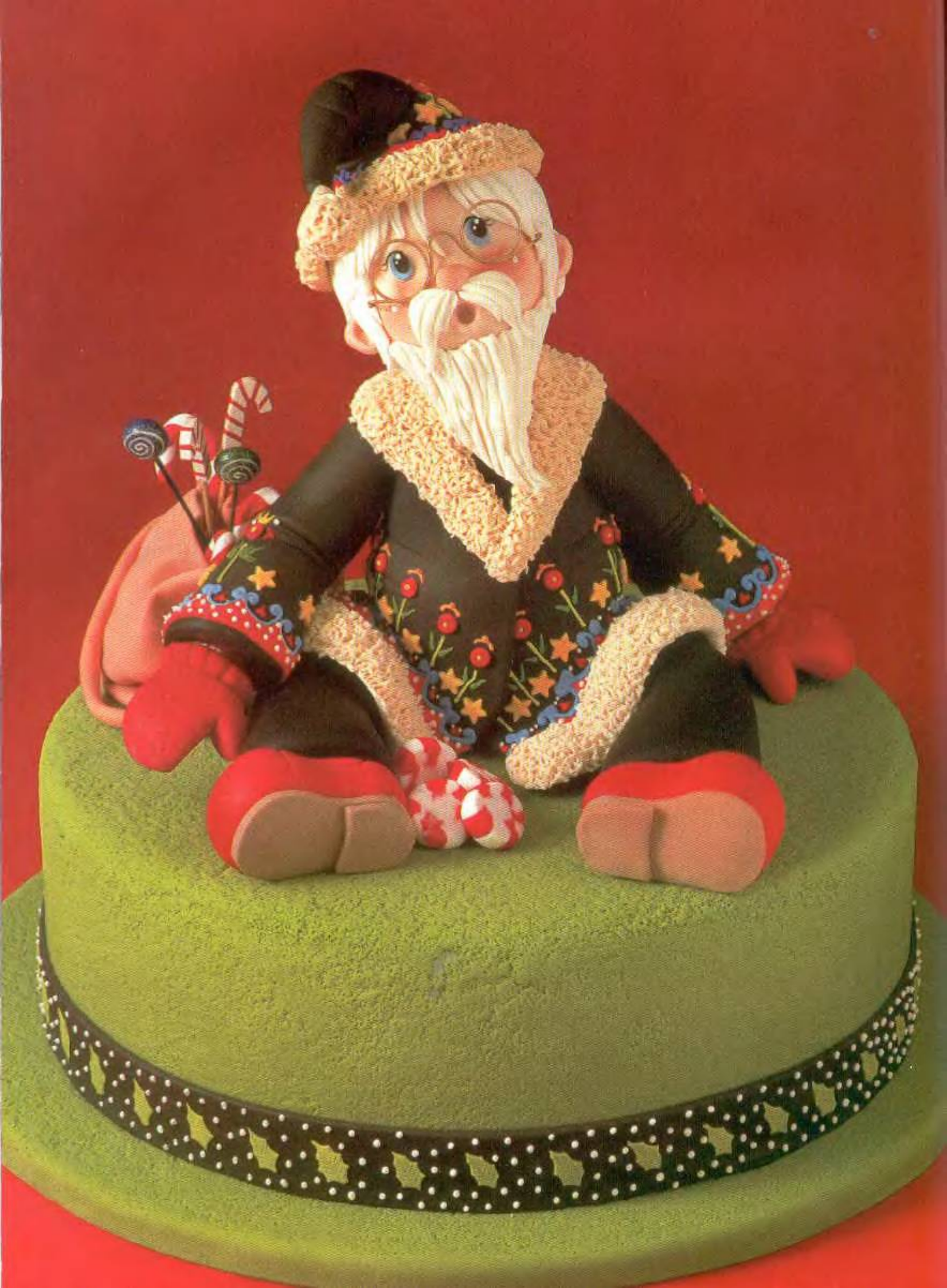
[STEP 4]
Divide the batter in thirds. Put into plastic bag and keep it in the fridge for about an hour. Preheat the oven to 180° C (350°F/Gas 4). Sprinkle the counter with a little flour and roll out the preparation until 1/2 cm. (1/4") thick. Use a cutter to cut out cookies.

[PASO 5]
Hacer un orificio en un extremo de cada galleta con un pico redondo y colocarlas en una bandeja enmantecada y enharinada, dejando suficiente espacio entre ellas (2cm.). Hornear de 8 a 10 minutos. Dejar enfriar sobre una rejilla.

[STEP 5]
At one end of each cookie, make a hole with a round tip. Place them on a greased and floured baking tin, leaving enough room among them (2cm). Bake for 8 or 10 minutes. Let them cool on a metal cooling rack.

[PASO 6]
Decorar las galletas con glacé real en cartucho imitando los cristales de nieve. Una vez secas, colocar un lazo de cinta de seda por el orificio con el cual las sujetaremos al árbol de Navidad.

[STEP 6]
Decorate the cookies with Royal icing in piping bag imitating snow crystals. Once dry, pass a silk ribbon through the hole with which we will tie them to our Christmas Tree.



MATERIALES

• 1 Torta redonda de 38 cm de diámetro (15") cubierta con pasta americana color verde
• 1 Bandeja redonda de 46 cm de diámetro (18") cubierta con la misma pasta
• 1 Bloque de telgopor
• Pasta para modelar color: negra, roja, marrón, color piel, verde, blanca, marfil
• Glacé real color: blanco, celeste, rojo, verde, naranja
• Givré (Disco color)

HERRAMIENTAS

• Esteca
• Pincel
• Rueda de pespunte
• Cepillo de cerdas duras
• Tijera pequeña
• Palillo de madera
• Cortante de estrella y círculos pequeños
• Cortante de volado

MATERIALS

• 1 38 cm (15") round cake covered with green rolled fondant
• 1 46 cm (18") round cake board covered with the same paste
• 1 big Styrofoam lump.
• Modelling paste: Black, red, brown, skin color, green, white, ivory
• Royal icing white, light blue, red, green and orange.
• Givré (Disco color)

EQUIPMENT

• Modelling tools
• Paint brushes
• Stitch roulette
• Hard brush
• Small scissors
• Toothpicks
• Star cutter, small circle cutter
• Ruffle cutter

Santa Claus Nórdico

NORDIC SANTA

[PASO 1]
Tomar un trozo de telgopor y darle forma de pera. Cubrir hasta la mitad, desde su base más ancha con pasta para modelar color negro.

[STEP 1]
Carve the piece of Styrofoam into the shape of a pear. Cover the lower half with black modeling paste.

[PASO 2]
Formar las piernas a partir de un rollo de pasta para modelar color negro. Marcar con esteca los pliegues internos de la rodilla. Acomodar con forma curva sobre una bandeja de telgopor y aplanar en la zona de los muslos. Ubicar el torso sobre las piernas.

[STEP 2]
Model the legs from a black roll of same paste. Use a modeling tool to show inner folds at knee length. Bend and place the legs on a Styrofoam board, flattening the thighs. Place the body on the legs.

[PASO 3]
Estirar pasta para modelar color negra. Cortar un rectángulo y cubrir el torso. Acomodar la pasta para formar el saco. Recortar el excedente.

[STEP 3]
Roll out some black modeling paste. Cut out a rectangle and cover the body. Shape the paste into his coat. Remove trimmings.

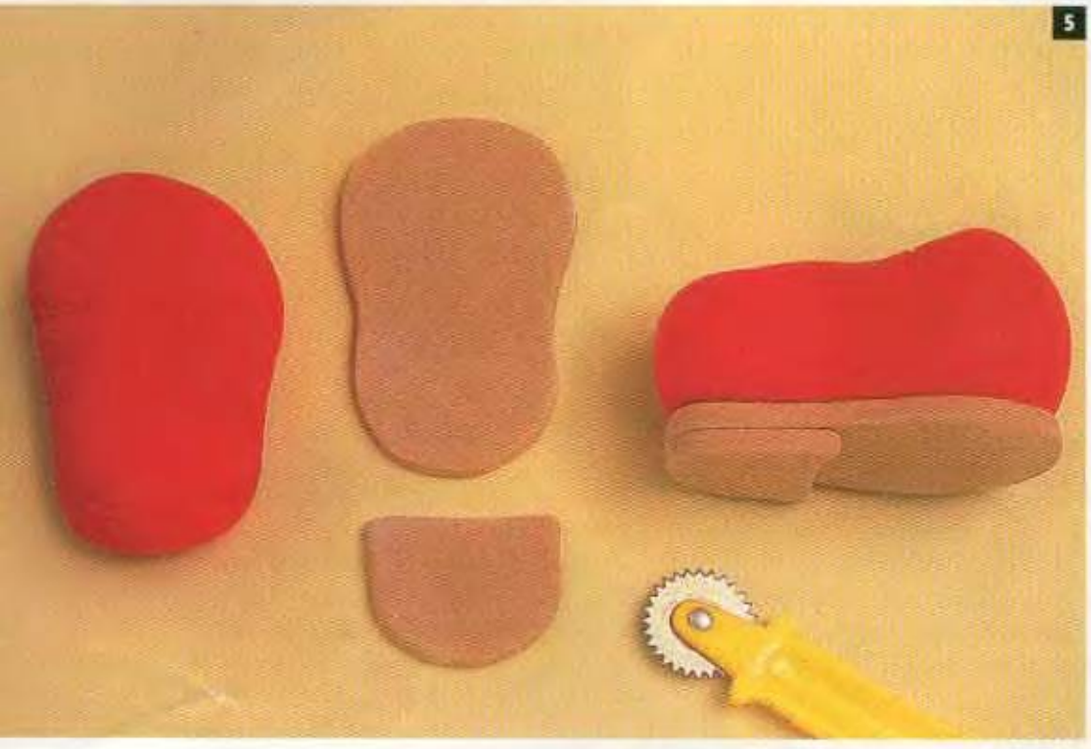
[PASO 4]

Brazos: *Modelar los brazos a partir de un rollo de pasta negra. Redondear un extremo y ahuecar levemente el otro. Marcar pliegues con esteca a la altura del codo. Dar forma y ubicar a los costados del cuerpo.*

[STEP 4]

Arms: *Make the arms from a black roll of sugar paste. Round one end and hollow the other slightly. Use a modeling tool to show the lines for the elbow . Stick on each side of the body.*

4


5

[PASO 5]

Zapatos: *Formar los zapatos a partir de una esfera de pasta para modelar roja. Darle forma de pera. Realizar marcas y pespuntes. Estirar pasta para modelar color marrón, recortar la suela y el taco. Adherirlos al zapato humedeciendo la unión con agua.*

[STEP 5]

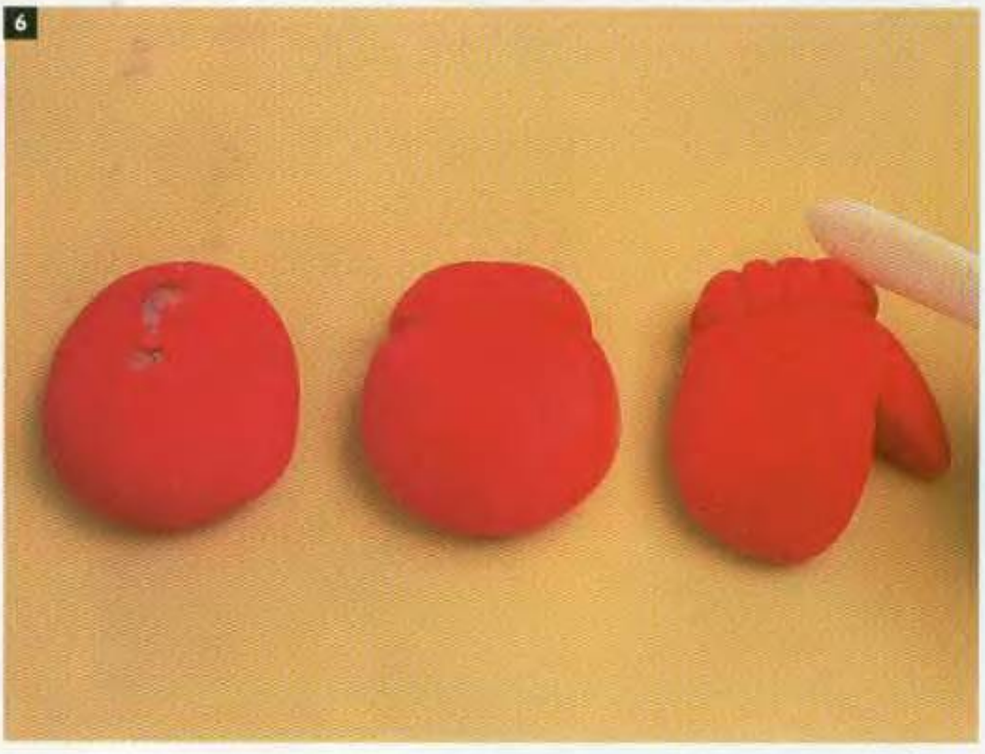
Shoes: *Model these from a red sugar paste ball. Shape them into a pear. Make lines and stitches. Roll out brown sugar paste, cut out the sole and the heel. Stick on the shoe with a little water.*

[PASO 6]

Guantes: *Modelar una lagrima de pasta para modelar roja, aplanarla. Marcar el puño con ayuda de una esteca. Quitar un triángulo de pasta para separar el dedo pulgar del resto. Texturar con un cepillo de cerda duras la superficie del mitón y realizar marcas en el puño.*

[STEP 6]

Gloves: *Model a red paste tear drop and flatten it slightly. Use a modeling tool to resemble the cuff. Remove a triangle to separate the thumb from the rest of the mitten . Texture the mitten surface with a hard brush and complete the lines for the cuff.*

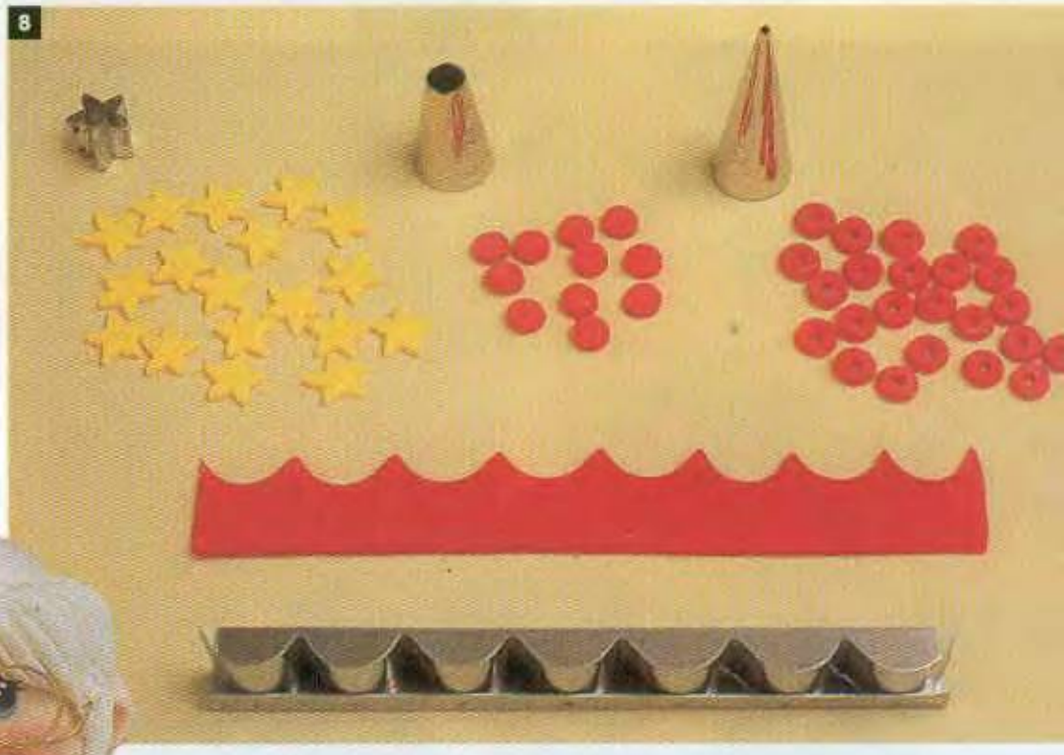

6

[PASO 7]
Cuello y bordes de piel: *Formar un rollo de pasta color marfil. Ubicarlos sobre el saco. Aplanar un poco. Texturar con un palillo para imitar piel.*

[STEP 7]
Fur collar and rim: *Make an ivory sugar paste roll. Place them on the coat and make them slightly flat. Texture each part with a toothpick to imitate fur.*

[PASO 8]
Estirar pasta bien delgada de diferentes colores. Cortar estrellas y círculos pequeños. Cortar tiras ondeadas con cortante de volados para decorar el traje.

[STEP 8]
Roll out very thin sugar paste in different colors. Cut out small stars and circles. Cut out straps with a ruffle cutter to decorate the suit.



[PASO 9]
Cabeza: *Realizar la cabeza siguiendo las instrucciones de la técnica de pág. 35 Decorar con cabellos, barba y bigotes blancos. Ubicar la cabeza sobre el torso. Practicar un corte a la altura de la frente, y quitar la pasta que recubre la parte superior de la cabeza, para permitir que el gorro calce perfectamente sobre la misma. Adherir los recortes de colores sobre la casaca, ubicar los zapatos y los guantes y completar de decorar con detalles en glacé de diferentes colores.*

[STEP 9]
Head: *Make the head following instructions on page 35. Decorate with white hair, moustache and beard. Place the head on the body. Make a cut at forehead level and remove the paste from the upper part of the head to allow the cap to fit perfectly on it.*

[PASO 10]

Gorro: *Modelar un cono de pasta negra. Abrir la base. Marcar pliegues con esteca. Dar movimiento. Decorar con pastas de colores y glacé. Ubicar rollo de piel alrededor de su base.*

[STEP 10]

Cap: *Model a black sugar paste cone. Open the lower part. Use a modeling tool to show lines of natural movement. Decorate with color pastes and royal icing. Add the fur around its bottom line.*

10

11

[PASO 11]

Acomodar el gorro sobre la cabeza, fijándolo con abundante glacé real.

[STEP 11]

Place the cap on the head sticking it with enough Royal icing.

12

[PASO 12]

Caramelos y bastones: *Realizar rollos de pasta de modelar rojos y blancos. Para formar los caramelos unir en forma de círculo varios rollos. Amasar haciendo rodar sobre la mesa para que se unan entre sí. Dejar orear y cortar rodajas. Para los bastones, modelar un rollo de pasta roja y otro blanco. Enroscarlos entre sí y amasar hasta obtener una rollo delgado uniforme. Cortar y curvar un extremo para formar los bastones.*

[STEP 12]

Candies and sticks: *Model some red and white paste rolls. For the candies, make rings with several rolls. Blend the different colors by rolling them on the counter. Let dry and cut out the slices to make the sweets. For the sticks, model red and white sugar paste rolls. Twist them together and roll out until thin enough. Cut and bend one end to shape as walking sticks.*

13

[PASO 13]

Cubrir con pasta americana verde una torta redonda. Texturar con cepillo de cerdas duras. Ubicarla sobre una bandeja adecuada a la misma. Decorar la unión de la torta con la bandeja con una cinta de pasta negra decorada con pequeñas hojas de muérdago verde. Realizar puntos blancos de glacé para completar.

[STEP 13]

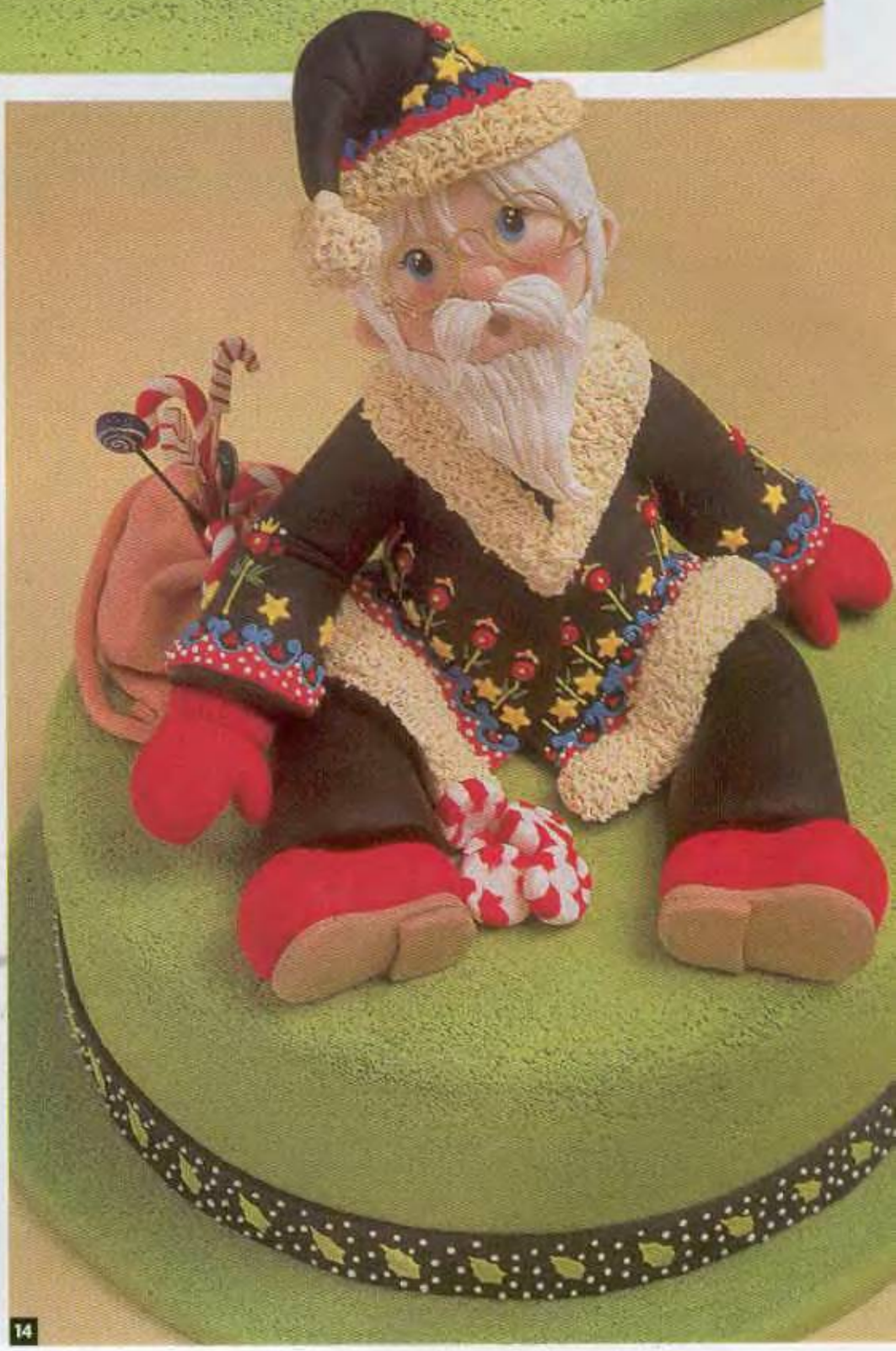
Cover a round cake with green rolled fondant. Texture with a hard brush. Place it on a suitable cake board. Cover the separation with a black sugar paste band decorated with green mistletoe leaves. Add some white Royal icing dots to complete the decoration.

[PASO 14]

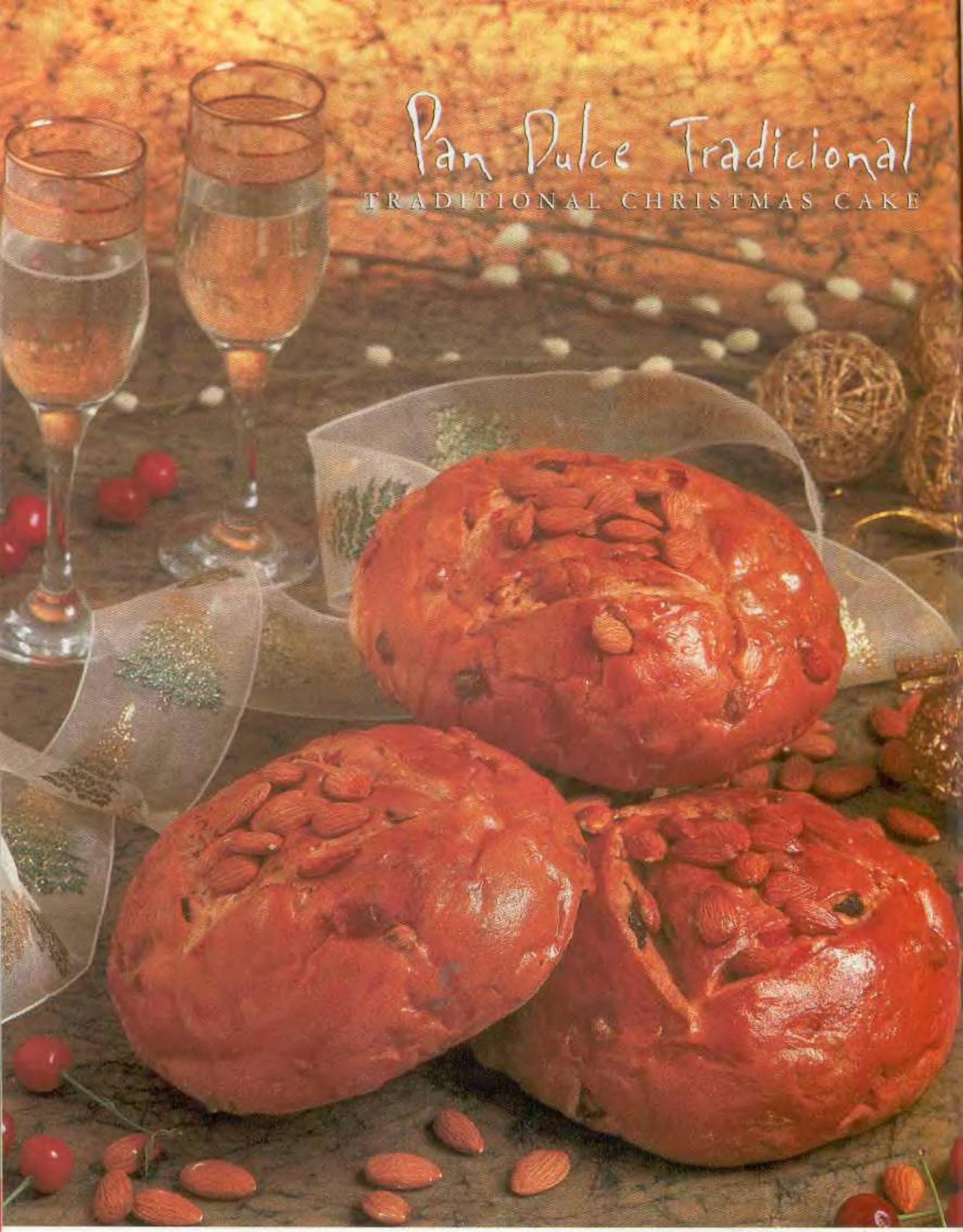
Ubicar el Papá Noel sobre la torta, acomodar bolso con golosinas y caramelos redondos por un lado. Espolvorear con givré.

[STEP 14]

Place the Santa on the cake. Place the bag with candies at one side. Sprinkle "givre" on top.



14



Pan Dulce Tradicional

TRADITIONAL CHRISTMAS CAKE

INGREDIENTES

- 1/2 Taza de agua tibia
- 60 g de levadura de cerveza
- 2 cucharadas de miel
- 150 g de azúcar
- 2 huevos
- 100 g de manteca
- Ralladura de 1 limón
- Ralladura de 1 naranja
- Esencia de vainilla
- 1 cucharadita de agua de azahar
- 1 cucharadita de extracto de malta
- 10 gotas de esencia de amaretto
- 1 copita de coñac
- 600 g de harina
- 300 g de frutas abrillantadas
- 300 g de frutas secas (nueces, almendras, piñones, avellanas, pasas de uva)
- 1 pizca de sal
- 2 cucharadas de moscato

INGREDIENTS

- 1/2 tea cup of warm water
- 60 gr. (2 oz)Yeast
- 2 tbsp of honey
- 150 gr. (5 oz) of sugar
- 2 eggs
- 100 gr. (3 1/2 oz) butter
- Rind of 1 lemon
- Rind of 1 orange
- Vanilla essence
- 1 tea spoonful of creme bouquet
- 1 tea spoonful of malt extract
- 10 drops "amaretto" essence
- 3 tbsp. brandy
- 600 gr. (19 oz) flour all purpose
- 300 gr. (10 oz) candied fruit
- 300 gr. Nuts (walnuts, almonds, hazel nuts and raisins)
- A pinch of salt
- 2 tbsp of port wine

[PASO 1]

Colocar en un bol el agua tibia, la levadura, la miel, el azúcar, los huevos, la manteca blanda, las ralladuras de limón y naranja, las esencias, el moscato, el agua de azahar, el extracto de malta diluido en un poco de agua, el coñac y una taza de harina. Licuar todo durante 30 segundos hasta que todos los ingredientes se incorporen totalmente.

[STEP 1]

In a big bowl put warm water, yeast, honey, sugar, eggs, soft butter, lemon and orange rind, essence, port wine, malt extract diluted in water, brandy and a cup of flour. Put them in the mixer for about 30 seconds so that they blend well.

[PASO 2]

Colocar en un bol el resto de la harina, con una pizca de sal fina.

[STEP 2]

In another bowl put the rest of the flour with a pinch of salt.

[PASO 3]

Hacer un hueco en el centro y verter allí los ingredientes licuados. Tomar la masa del centro hacia fuera con una cuchara de madera.

[STEP 3]

Make a hole in the middle and pour the other mixture in. Blend all the ingredients with a wooden spoon.

[PASO 4]

Agregar las frutas siempre trabajando en forma envolvente con una cuchara de madera.

[STEP 4]

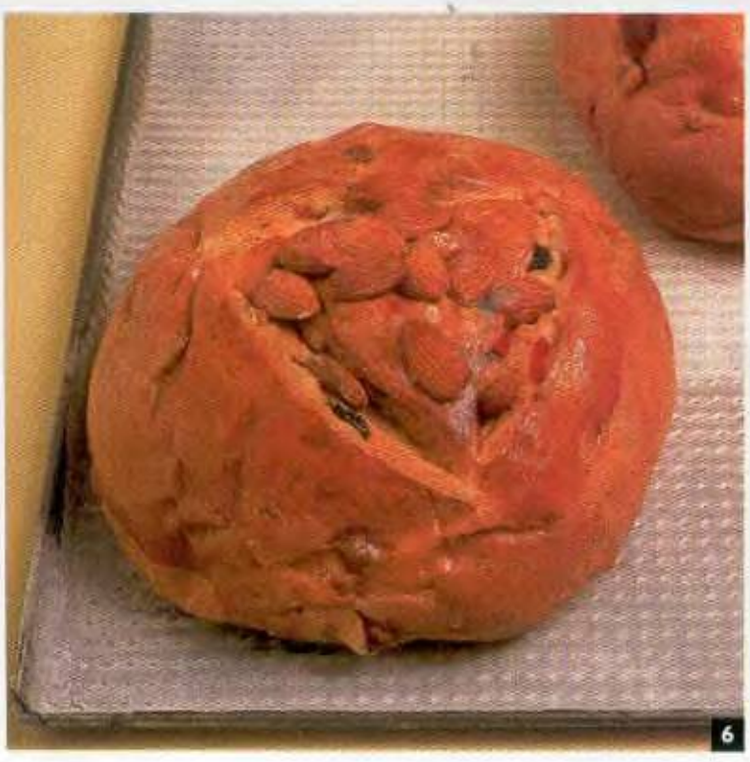
Add the fruit and nut mixture with the same spoon.

[PASO 5]

Espolvorear en la mesada un poco de harina y masajear la masa, cuando la misma tome consistencia suave y no se pegue a las manos ni a la mesa, ubicarla dentro de un bol, cubrir con film adherente y dejar leudar hasta que doble su volumen.

[STEP 5]

Sprinkle the counter with flour and move and stretch the batter until soft. It should not stick to your hands or the counter. Place it in a bowl, cover with film and let it brew until twice as big.

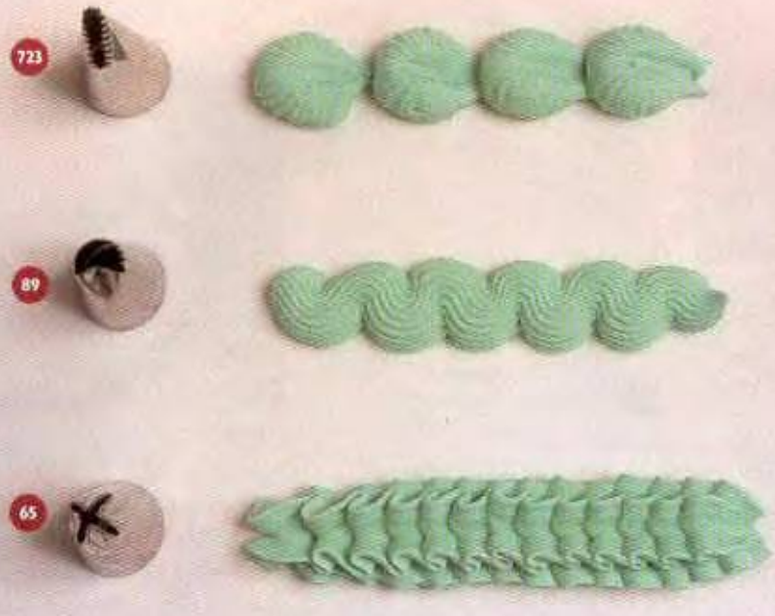


[PASO 6]

Colocar sobre una placa de horno enmantecada y enharinada y hornear durante unos 50 minutos aproximadamente.

[STEP 6]

Place it on greased and floured baking tray and bake it for about 50 minutes.



Formas especiales rizadas:

Dentro de esta categoría incluimos 3 boquillas:

- *723: Es una boquilla angular de doble rizado: ideal para realizar guardas.*
- *89: Esta boquilla posee un medio arco rizado muy utilizado para realizar bordes y conchillas.*
- *65: Por su extremo en forma estrellada, realiza una guarda sumamente vistosa y original. Es también apta para realizar flores simples de cuatro pétalos.*

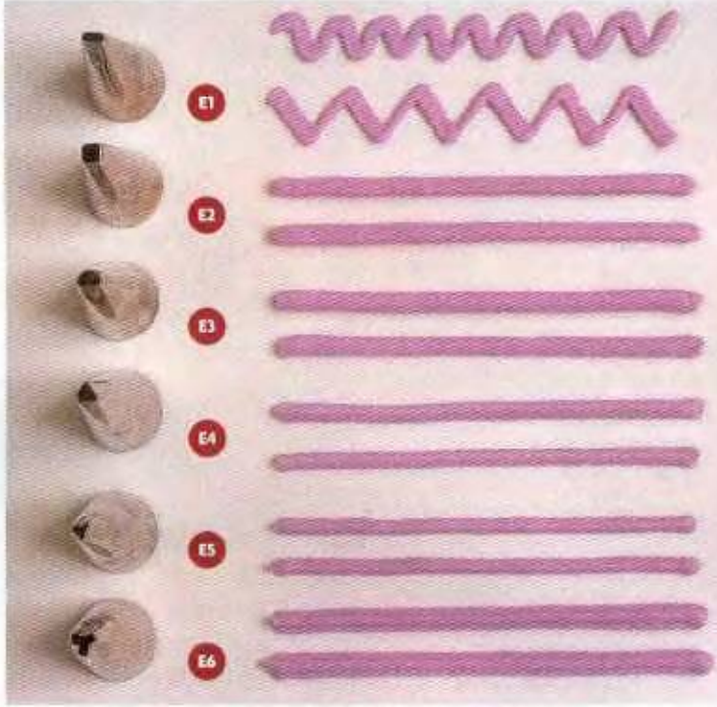
Special curled types:

Within this category there are 3 tips.

- *723: This tip comes in an angle which allows a double fringe. Ideal for borders*
- *89: This tip offers half a ruffled circle, it can be used for borders and sea shells.*
- *65: As its opening is just a star , it provides a beautiful different border and can also be used to make simple four petal flowers.*

USO DE BOQUILLAS

Con esta tercera etapa, completamos nuestro muestrario de puntos realizados con boquillas. En este caso, mostraremos seis grupos distintos los cuales presentan terminaciones muy especiales.



Geométricas:

Estas boquillas poseen extremos con formas especiales: rectangulares, cuadradas, semiredondas, triangulares, etc. Con cada una de ellas pueden trazarse cintas de diferentes formas y espesores (E1, E2, E3, E4, E5 y E6).

Geometric:

These offer special types of openings: rectangular, square, semicircular, triangular, etc. With them, ribbons of different types and thickness can be designed (E1, E2, E3, E4, E5 y E6).

Formas especiales para flores y guardas:

En este grupo hemos unido cinco boquillas cuyos usos son bastante similares:

- *55 y 75: Son boquillas de punta con forma de óvalo. Se las emplea para realizar flores de pétalos pequeños, Jazmines, lágrimas, etc.*
- *232, 231: Estas boquillas se utilizan para realizar flores directas retorcidas ó "drops". También se pueden emplear para bordes o conchillas.*
- *141: Ideal para bordes o flores de cuatro pétalos.*

Special shapes for flowers and garlands:

Here we have grouped five tips which are for quite similar uses:

- *55 and 75: They have an oval opening. They are used for small petal flowers, jasmines and tear drops.*
- *232 and 231: These two tips are for direct and twisted flowers or "drops". Also used for sea shells and borders.*
- *141: Ideal for borders and four petal flowers.*

Rizados:

He dejado para esta muestra, estos dos picos que realizan guardas, conchillas y hojas de pino de manera singular: 47 y 147.

Ruffled:

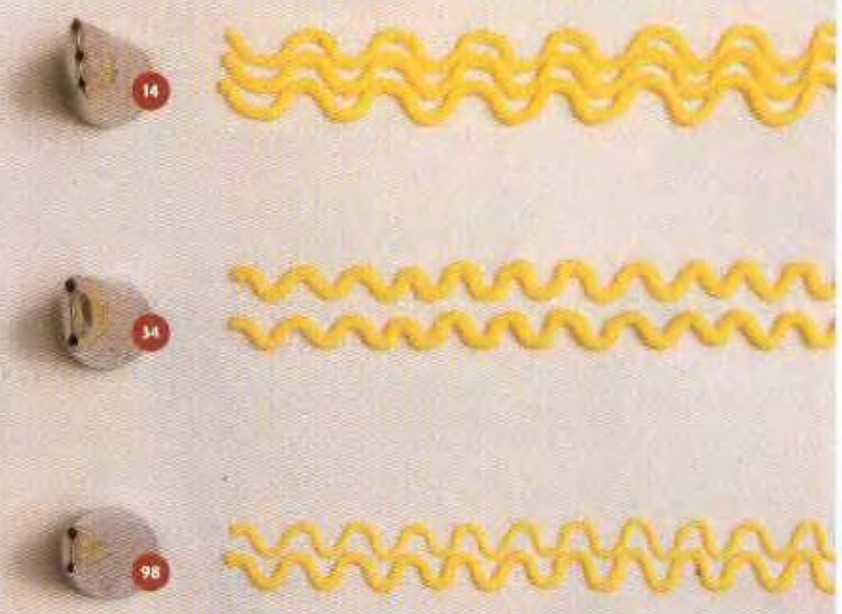
We have left for this last part two tips that make incredible sea shells and pine leaves, and borders as well: 47 y 147.

Formas especiales paralelas:

Estas boquillas poseen dos ó tres salidas paralelas para permitir trazar líneas equidistantes unas de otras. Sirven para dibujar pentagramas y ondas (14, 34 y 98).

Special parallel shapes:

These tips have 2 or 3 parallel openings which make paralell lines and are most suitable for drawing pentagrams and waves (14, 34 y 98).



Bag and tip decorating

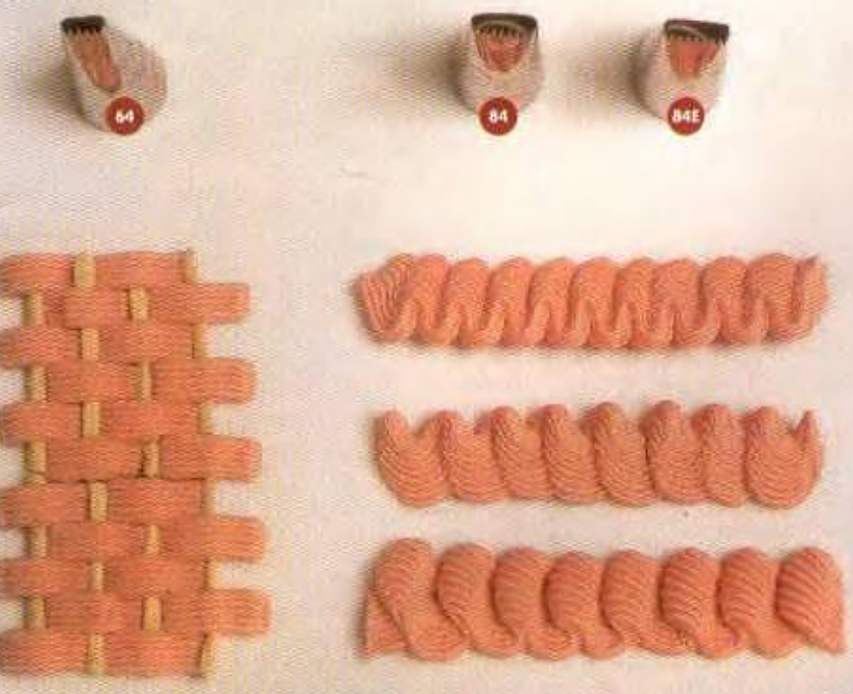
In this third section we are completing this display of possibilities when using TIPS. We will asses six groups of tips which allow you to achieve very special effects.

Mimbre ó Canasta:

Existen tres boquillas especiales para el trazado de guardas que imitan el mimbre ó esterillado. Combinadas con líneas verticales realizadas con un pico redondo ó liso y glacé de otro tono, obtendremos efectos impactantes a la hora de decorar nuestras canastas. Ellas son la N° 64, 84 y 84E. También son empleadas para formar bordes y guardas.

Basket weave:

There are 3 special tips to imitate basket weaving. Shocking effects can be obtained for any basket, if we combine them with vertical lines using a round tip in a different shade of Royal icing. Also used for borders they are N° 64, 84 and 84E.



Noche de paz, noche de amor...
SILENT NIGHT...

MATERIALES

- 1 Torta rectangular de 29cm x 40cm (11"x 16") cubierta con pasta Americana color rosa
- 1 Bandeja rectangular 36cm x 48 cm (14"x 19") cubierta con pasta color salmón.
- Pastillaje
- Pasta para modelar
- Pasta de goma
- Glacé real
- Colorantes vegetales: amarillo claro, beige, negro, verde, rosa, piel, marrón, durazno claro, gris claro.
- Iluminador en polvo
- Colorante en polvo rojo rubor
- Cintas doradas
- Moldes

HERRAMIENTAS

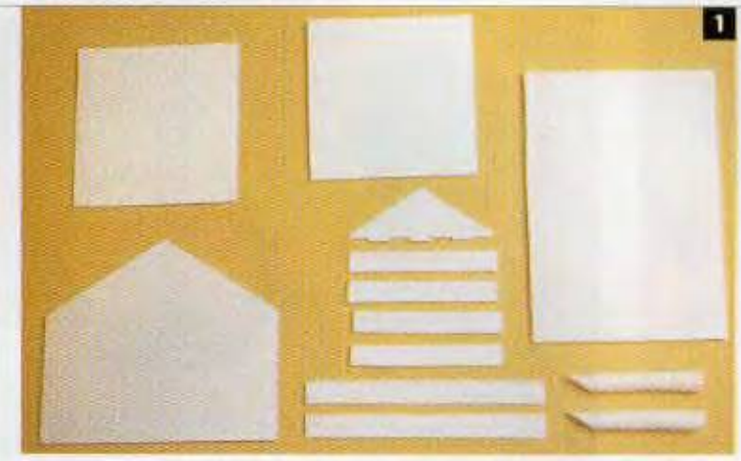
- Pincel
- Mangas con acople y boquilla N° 233
- Tijera
- Esteca
- Palillo de madera
- Alambre dorado
- Cartuchos de papel parafinado

MATERIALS

- 1 29cm x 40cm (11"x16") rectangle cake covered with pink rolled fondant
- 1 36 cm x 48 cm (14"x19") rectangle cake board covered with salmon pink paste
- Pastillage
- Modelling paste
- Gum paste
- Royal Icing
- Food colors: Ligh yellow, beige, black, green, pink, skin color, brown, light peach, light grey.
- Pearl dust
- Red dusting powder
- Golden ribbon
- Templates

EQUIPMENT

- Paint brushes
- Piping bag with coupler, Tips # 233
- Scissors
- Modelling tools
- Toothpicks
- Golden wire
- Piping bags

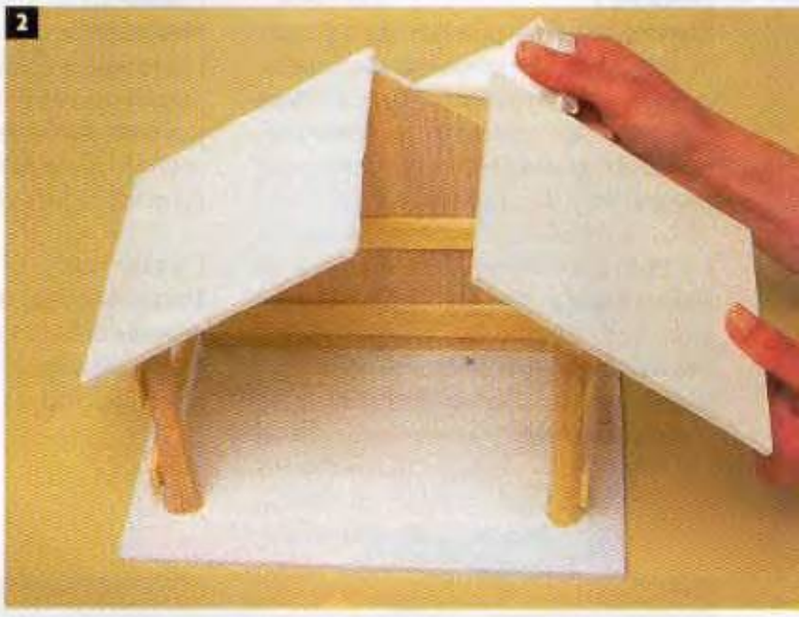


[PASO 1]
Estirar pastillaje, texturar imitando madera y cortar las piezas correspondiente al pesebre de acuerdo a los patrones de la sección moldes. Dejar secar.

[STEP 1]
Roll out pastillage, texture imitating wood and cut out the pieces corresponding to the manger according to the templates in the last section.

[PASO 2]
Dar color con colorantes vegetales diluidos en agua. Armar la parte inferior del pesebre sobre su base, uniendo las piezas entre sí con glacé real. Una vez seco, ubicar las piezas del techo sobre el mismo.

[STEP 2]
Color with vegetable colors diluted in water. Assemble the lower part on its base, joining the pieces with Royal icing. Once dry place the pieces for the roof on top.



[PASO 3]
Adherir la pieza frontal con glacé real.

[STEP 3]
Attach the front with royal icing.

[PASO 4]
Colorear glacé real con colorante amarillo claro y beige. Colocar ambos dentro de una misma manga con acople y pico de pastito (hierbas). Decorar en forma de briznas de pajo sobre el techo de pastillaje. Comenzar a trabajar desde abajo hacia arriba.

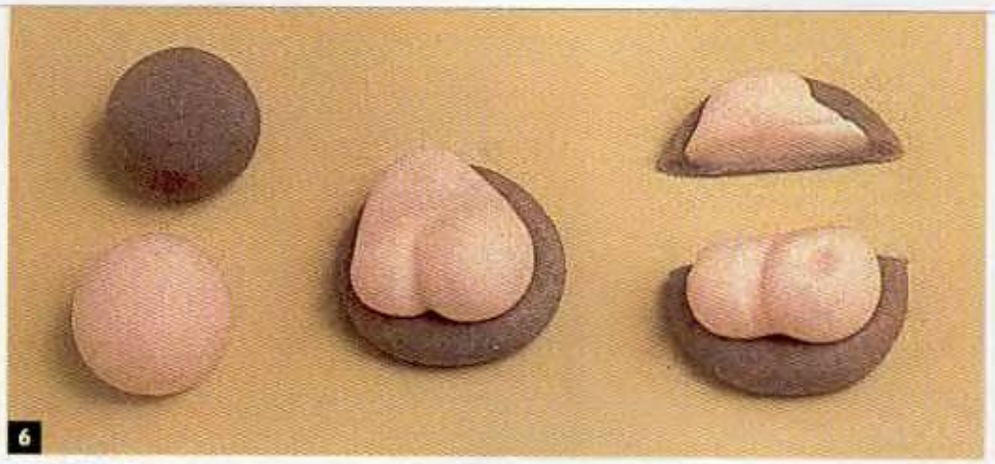
[STEP 4]
Color some royal icing light yellow and beige. Put both together into a piping bag with a tip used to make grass. Decorate the straw on the pastillage roof. Start drawing from bottom to top.

[PASO 5]

Estrella: *Modelar una estrella a partir de una bolita de pasta de color rosa. Aplanarla y cortar las puntas con tijera. Dar brillo con iluminador en polvo con ayuda de un pincel. Reservar para pegarlo en el frente del pesebre.*

[STEP 5]

Star: *Model a star from a pink sugar paste ball. Flatten and cut with the scissors. Use a paint brush to color with dusting powder. Put aside to stick it later on the front.*



[PASO 6]

Pié: *Modelar una bolita de pasta color piel y otra del mismo tamaño de color marrón para formar la suela de la sandalia. Dar forma de óvalo a la pasta marrón y aplanarla. Dar forma de pera a la pasta color piel. Pronunciar la zona del pulgar, y marcar con esteca la separación del mismo, del resto de los dedos. Ubicar el pié sobre la suela de la sandalia. Cortar a la altura del empeine descartando la parte de atrás del pié. Reservar.*

[STEP 6]

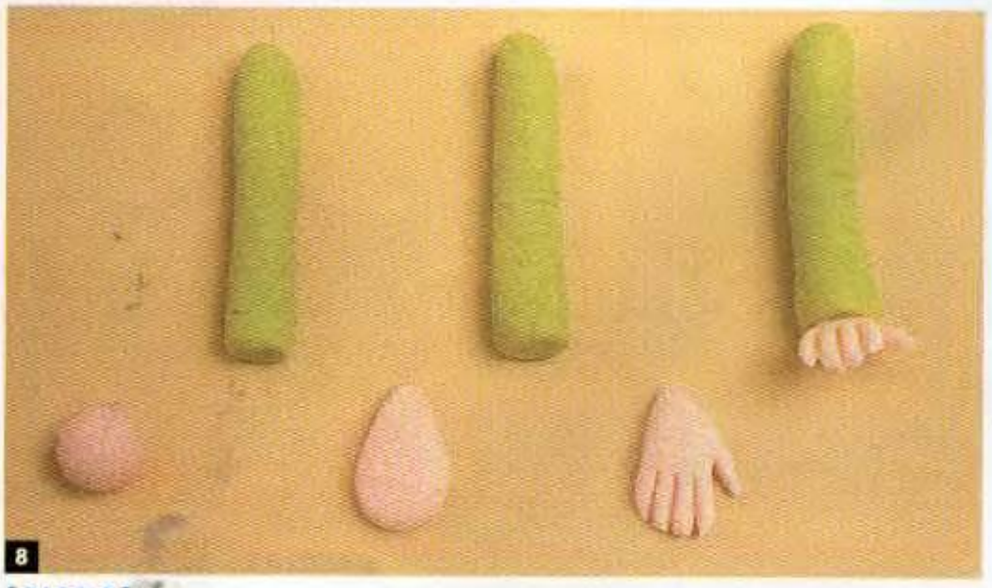
Foot: *Model a skin color sugar paste ball and another brown one in the same size, to make the sole of the sandal. Make the brown one oval and flatten it . Model the other into a pear. Enlarge the big toe and separate it with a modeling tool from the other toes. Place the foot on the sole. Remove the back of the foot and set aside.*

[PASO 7]

Torso: *Modelar un cono de pasta color verde para formar el cuerpo de José. Dar movimiento al ruedo de la túnica. Ubicar los pies por delante de la misma. Atravesar el torso con un palillo de madera. Colocar un rollito de pasta color piel alrededor del mismo para formar el cuello.*

[STEP 7]

Body: *Model a green sugar paste cone to make Joseph's body. Stretch the rim of his tunic. Place the feet in front of it. Insert a stick into the body. Make the neck with a skin color paste roll. Place it around the stick.*

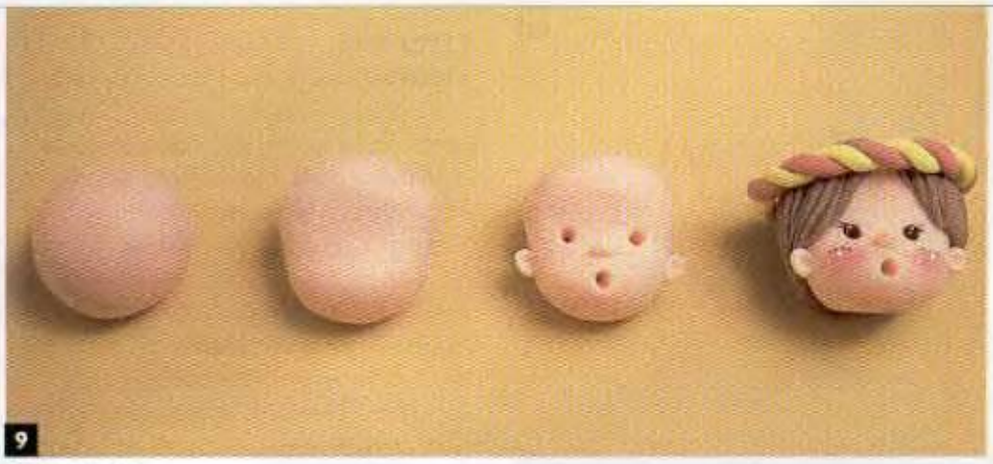


[PASO 8]

Brazos y manos: *Modelar un rollo de pasta color verde. Redondear un extremo y ahuecar levemente el otro. Marcar el pliegue interno del codo con ayuda de una esteca. Modelar las manos a partir de una bolita de pasta color piel. Dar forma de lágrima. Aplanar. Separar los dedos con ayuda de una tijera pequeña. Adherirlas a los brazos.*

[STEP 8]

Arms and hands: *Model a green sugar paste roll. Bend one end and hollow the other. Use a modeling tool to show the lines at the elbow. Model the hands from a small skin color paste ball. Shape it into a tear. Flatten. Separate the fingers using a small pair of scissors. Stick to the arms.*



9

[PASO 9]

Cabeza: *Modelar una bolita de pasta color piel. Realizar una hendidura para separar la frente de las mejillas. Colocar nariz y orejas y abrir los ojos y la boca con ayuda de un palillo. Humedecer la cabeza. Colocar pasta para cubrirla y formar el cabello texturando la misma con una esteca. Formar el turbante con dos rollitos de pasta enrollados entre sí. Colocarlo alrededor de la cabeza. Pintar el rostro, rellenar los ojos con glacé real negro.*

[STEP 9]

Head: *Model a skin color paste ball. Press to divide forehead from cheeks. Add the nose and the ears, open the mouth and the eyes with a toothpick. Moisten the head. Cover it with paste and make the hair by texturing it with a modeling tool. Model the turban with two small rolls twisted together. Place it around the head. Paint the features and fill in the eyes with black royal icing.*

10

[PASO 10]

Adherir los brazos al cuerpo y ubicar la cabeza insertándola en el extremo del palillo. Colocar sobre un hombro un manto realizado con un rectángulo de pasta de goma estirada bien finita. Plegarlo y darle movimiento al colocarlo. Realizar un cayado con un trozo de alambre dorado, curvando uno de sus extremos.

[STEP 10]

Attach the arms to the body and place the head onto the stick. Roll out very thin gum paste and cut a rectangle to make the cloth on the shoulder. Fold it and stick it with natural fit. Make a walking stick with golden wire. Bend one end.

11

[PASO 11]

Proceder de la misma forma para modelar a María. Colocar el manto sobre su cabeza y decorar el borde con pequeñas flores de pasta de goma.

[STEP 11]

Follow the same steps to model Mary. Place a shawl on her head and decorate the rim with small gum paste flowers.

12

[PASO 12]

Niño Jesús: *Modelar la cuna con forma de tronco en pasta para modelar color marrón. Texturar las vetas de la madera con una esteca. Decorar briznas de paja con glacé real amarillo claro utilizando boquilla de pastito (hierbas). Dejar el centro libre, para poder apoyar al niño Jesús allí. Modelar la cabeza, piernas y una manito de bebé en pasta color piel. Pintar el rostro y decorar el cabello. Reservar. Estirar pasta de goma blanca bien delgada. Cortar dos cuadrados pequeños para formar las sábanas. Colocar uno sobre la cuna. Ubicar allí al bebé y cubrirlo con la segunda sábana dando movimiento a la misma. Dejar una mano y pies al descubierto.*

[STEP 12]

The baby Jesus: *Make the cradle from a tree trunk in brown gum paste. Imitate wood using a modeling tool. Make the straw with light yellow Royal icing using a tip for grass. Leave the center empty to be able to place Jesus there. Model the baby's head, hand and legs in skin color paste. Draw the face and make the hair. Set aside. Roll out very thin white gum paste. Cut out two small squares to make the sheets. Place one on the cradle. Put the Baby on top and cover it with the second sheet. Show one hand and feet.*

[PASO 13]

Cerditos: *Formar el cuerpo del cerdito con una pera alargada en color durazno claro. Afinar la prolongación y dividir al medio con tijera. Girar la zona de corte hacia abajo. Marcar el nacimiento de las pezuñas. Cortar al medio para formar las mismas. Modelar dos patas y colocarlas debajo del cuerpo para formar las patas traseras. Formar la cabeza con una esfera de la misma pasta. Presionar un poco en el centro. Modelar el hocico a partir de una bolita de la misma pasta. Aplanarla y ubicarla en el centro de la cara. Realizar dos orificios con un palillo de madera. Con el mismo palillo abrir los ojos y la boca. Formar las orejas con un trozo de pasta en forma de lágrima. Dar movimiento hacia delante y fijarlas a los costados de la cabeza. Ubicar la cabeza sobre el cuerpo, sosteniéndola con un palillo. Rellenar los ojos con glacé negro en cartucho. Dar color a las mejillas. Colocar un pequeño rulo de la misma pasta para formar la cola.*

[STEP 13]

Piglets: *Model the body with a long pear made in peach color sugar paste. Sharpen one end and divide with the scissors. Turn this part down. Show the hoofs. Cut in the middle to shape them. Model two legs and place them under the body to make the hind legs. Make the head with one ball from the same paste. Press slightly in the middle. Make the snout from a small ball in same paste. Flatten and place it in the middle of the face. Use a toothpick to make two holes. Also open the eyes and the mouth. Model the ears with a tear of same paste. Turn them forward and stick on both sides of the head. Place the head on the body. Fill in the eyes with black Royal icing in a paper bag. Color the cheeks. With the same paste make a curl for the tail.*

[PASO 14]

Cubrir una torta rectangular, con pasta americana color rosa. Mezclar en forma despareja el color para dar un efecto marmolado. Colocar la torta sobre una bandeja cubierta con pasta color salmón. Decorar la unión entre ambas con una cinta de tela en color dorado. Ubicar el pesebre sobre la torta, y los personajes dentro del mismo. Completar la decoración con pequeñas piedritas de pasta color gris claro y realizar pasto con glacé verde en cartucho.

[STEP 14]

Cover a round cake with pink rolled fondant. Mix the color incompletely to obtain a marble look. Place the cake on a board covered with salmon pink paste. Decorate the separation line with a golden ribbon. Place the construction on the cake and the people inside it. Complete the decoration with pebbles in light grey and make the grass with green Royal icing in a paper piping bag

tortas encantadas

TALLER ARTESANAL
CURSOS CON CERTIFICACION INTERNACIONAL

Seminarios y Talleres en Miami y Nueva York.

Importante: Para organizar un curso en su ciudad contáctese con nosotros:

TEL-FAX: (5411-4298-1269) e-mail: info@tortasencantadas.com.ar

www.tortasencantadas.com.ar

CAKE CRAFT WORKSHOP

Miami and New York workshops and seminars. Note: To organise a course at your place,
phone or fax us at: (5411) 4298 - 1269 or E-mail us to info@tortasencantadas.com.ar
Our website: www.tortasencantadas.com.ar

ESCUELA DE DECORACIÓN DE TORTAS

de Edith Sánchez

AÑO 2005

CURSOS REGULARES Y CLASES ESPECIALES

LOMAS DE ZAMORA
Provincia de Buenos Aires

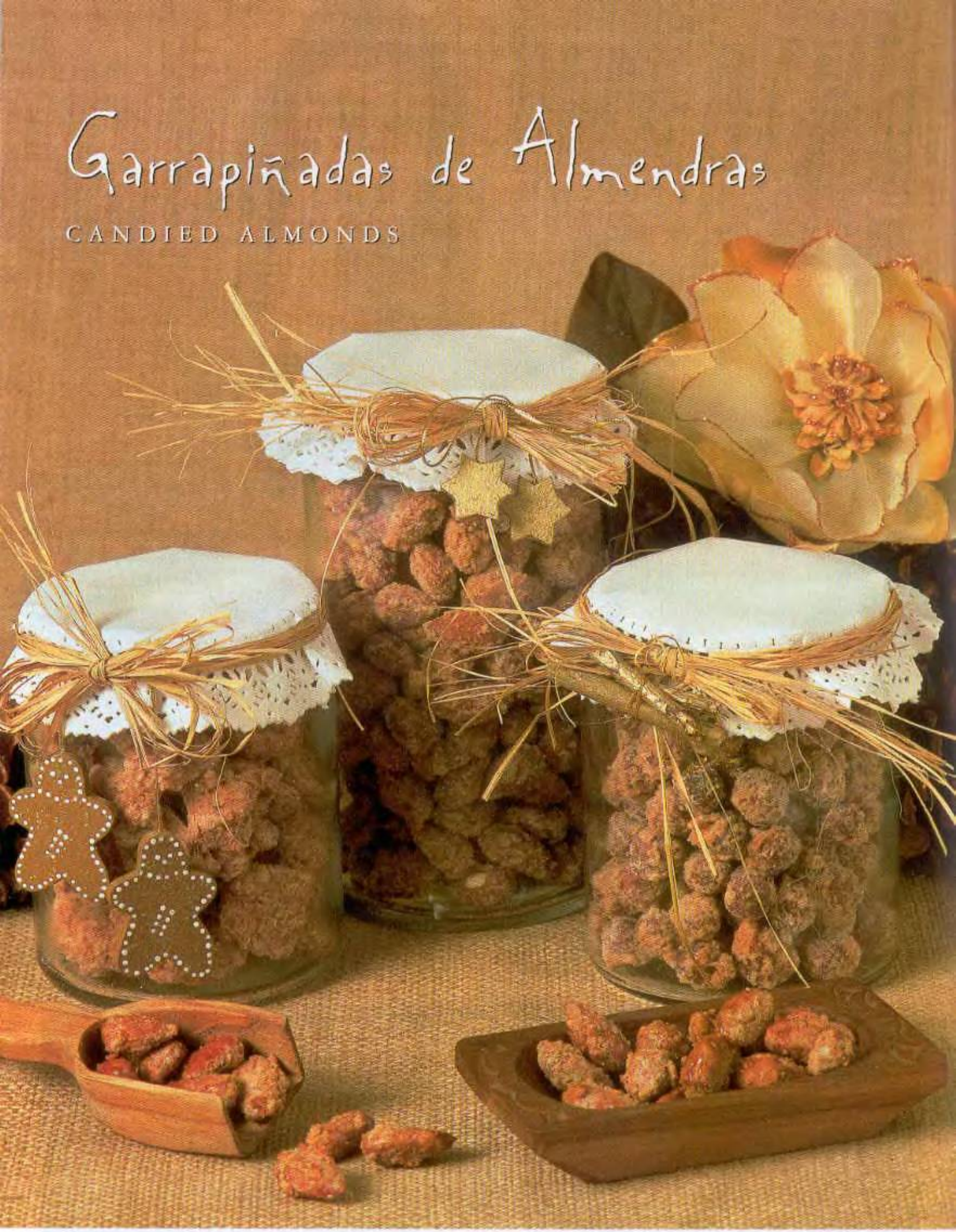
CAPITAL FEDERAL
Provincia de Buenos Aires

VILLA CARLOS PAZ
Provincia de Córdoba

INFORMES E INSCRIPCIÓN TEFAX: (011) 4298-1269 / magiccakes@speedy.com.ar

Garrapiñadas de Almendras

CANDIED ALMONDS



INGREDIENTES

- 500 cc de agua
- 200 g (6 1/2 oz) de azúcar
- 250 g (8 oz) de almendras
- 1 cucharada sopera de esencia de vainilla

MATERIALES NECESARIOS

- Cuenco de cobre
- Espátula de madera
- Placa
- Aceite para untar la placa

INGREDIENTES

- 500 ml of water
- 200 g (6 1/2 oz) of sugar
- 250 g (8 oz) of almonds
- 1 tbsp. vanilla essence

TOOLS

- A copper pot
- Wooden spatula
- Board and some oil to spread the pan.

[PASO 1]
Colocar el agua junto con el azúcar dentro del cuenco de cobre. Llevar al fuego y remover con cuchara de madera. Aromatizar con unas gotas de esencia de vainilla.

[STEP 1]
Place water and sugar into the pot. Take it to the boil and stir with the wooden spoon. Add vanilla essence.

[PASO 2]
Incorporar las almendras enteras.

[STEP 2]
Add the whole almonds.

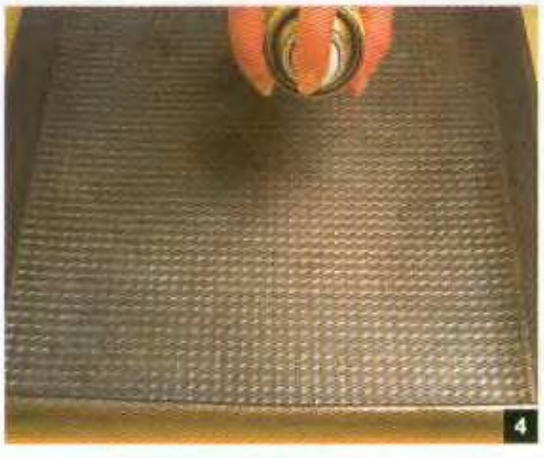
[PASO 3]
Comenzar a revolver para que se forme un caramelo. Seguir revolviendo hasta que el agua se haya evaporado y las almendras estén caramelizadas.

[STEP 3]
Start stirring until syrup is obtained. Continue stirring until water evaporates and almonds are candied.

TIP

Pueden utilizarse almendras, avellanas nueces o las frutas secas que prefiera.

For this recipe either almonds, hazel nuts or any other nuts can be chosen.



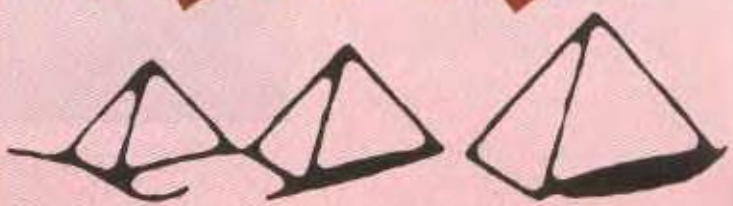
[PASO 4]
Rociar con aceite vegetal una placa de horno.

[STEP 4]
Sprinkle a baking pan with a little oil.

[PASO 5]
Volcar la preparación en la placa aceitada y dejarla enfriar.

[STEP 5]
Pour the preparation on it and allow to dry.

Cortantes
CAIRO



- Lider en cortantes para reposteria
- Bolillos y marcadores de nervadura
- Placas estampadoras
- Pinzas de filetear

Tel. y Fax 4-602-7368
www.cortantescairo.com.ar
cairo@infovia.com.ar
ventas mayoristas unicamente

COTILLON
"OSITO PANDA"

MATERIAS PRIMAS • PANADERIA • REPOSTERIA
CONFITERIA • HELADERIA • GASTRONOMÍA

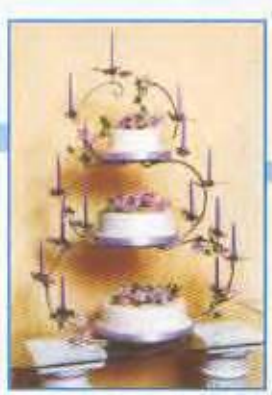
DISTRIBUIDOR Chocolates MAPSA Materias Primas

Estomba 361 • Tel/Fax: (0291)456-5020
C.P. (8000) • Bahía Blanca • Provincia de Buenos Aires
E-mail: marticarlos@speedy.com.ar

Marcela Duran
• Posatortas - Cake stands •

POSATORTAS DE HIERRO
- Cromados, oro, cobre y blanco
- Desmontables
- Bandejas de acero inoxidable
- Modelos exclusivos

MOLDES DE ALUMINIO
- Extensa variedad de formas y tamaños



Vea la línea completa en:
www.marceladuran.com.ar

Marcela Duran
• Posatortas - Cake stands •

info@marceladuran.com.ar

Venta directa de fábrica por mayor y menor. **TeleFax: (054) 011 - 4760-4286**

ESENCIAS, COLORANTES, ADITIVOS
TE: 011- 4652-8035
(líneas rotativas)

fleibor

Conozca nuestra nueva linea de
POLVO PARA PÉTALOS

Las pequeñas cosas, dan grandes resultados.

MINI-BOLSA
Bolsa multiuso para espolvorear masas con féculas o azúcar impalpable. También ideal para complementar la bolsa de lavarropas.

PAPEL PARA COCINAR / FRESK-O-FILM ® / ALUMINIO EXTRA-RESISTENTE / EQUIPO COMPLETO PARA FREEZER N° 3 Y N° 5 / FRESK-O-BAGS ® / SEPARADORES PARA FREEZER / BOLSAS PARA HORNEAR / BOLSAS PARA FREEZER N° 3, N° 5 Y N° 7 / FILTRO DE AIRE / PORTA ROLLO / BROCHES PARA FREEZER / FUNDAS PARA ROPA CORTA Y LARGA / BOLSA PARA LAVARROPAS / PIEDRA PARA HORNEAR RECTANGULAR / PALA PIZZERA / JUEGO DE PLATOS PIZZEROS

ideas ce de s.r.l.

Atención al Cliente: Entre Ríos 1580 - 1640 Martínez - Prov. de Buenos Aires - Rep. Argentina
Tel.: (54-11) 4793-1000 / Fax: (54-11) 4793-8228 - ideasceded@redynet2.com.ar - www.ideasceded.com.ar

Fabrica de Implementos para Repostería y Confitería

PARPEN

PARPEN ARGENTINA

Boquillas, Mangas, Cortantes, Marcadores y mucho más...

ATENCION EXCLUSIVA A MAYORISTAS
E-Mail: ventas@parpen.com.ar - Web: www.parpen.com.ar

magic CAKES

TORTAS MAGICAS

FELICES FIESTAS A TODOS NUESTROS LECTORES...!!

Nos reencontramos a partir de MARZO del año próximo con mas proyectos y novedades para compartir...!!!

EDITH SÁNCHEZ, *Dirección Creativa*
OSCAR SANCHEZ, *Dirección Editorial*

SUSCRIPCIONES
FOR SUBSCRIPTION
magiccakes@speedy.com.ar
www.tortasencantadas.com.ar

Y el ganador es...
AND THE WINNER'S...

GANADOR DE LA SUSCRIPCION
Winner subscription
MARTA MOSCAROLI
de Córdoba Capital, Provincia de Córdoba.
PREMIO/Reward:
Revistas 6/2004 junto con 7, 8, 9, 10 y 11/2005.
SEGUI ENVIANDO TUS CUPONES...!!!
NO TE LO PIERDAS...!!!
Send your cupon...!!! You can´t miss it....!!!

TIP

RODAJAS Y CASCARITAS ESCARCHADAS • CANDIED CITRUS SLICES AND PEEL

Los frutos cítricos nos ofrecen, además de su pulpa y su excelente jugo, una maravillosa cáscara de gran perfume, que aprovecharemos en muchas de nuestras preparaciones. Dentro de esta gran familia, podemos contar entre los mas conocidos a los pomelos, limones, naranjas, quinotos, mandarinas y limas. Estas frutas pueden ser peladas con un zester, para crear largas tiras de cáscaras. Estas cintas, se cocinarán en un almíbar de azúcar hasta que queden cristalinas. Podemos cocinar lentamente las rodajas de las mismas frutas en este almíbar hasta que queden escarchadas. Tanto las cintas de cascaritas como las rodajas se deben quitar cuidadosamente del almíbar caliente con un tenedor o cuchara ranurada, para permitir que se escurran. Luego deben refrescarse sobre un papel parafinado hasta que se sequen y endurezcan levemente. Una vez obtenida esta consistencia, podemos hacer rodar las cáscaras y frutas en un recipiente con azúcar granulada para obtener una textura más crujiente. Las mismas se deben almacenar en envases herméticos en el congelador para ser utilizadas en el futuro. Su duración es indefinida.

RODAJAS ESCARCHADAS

1. Utilizar cualquier cítrico a elección. Cortar rebanadas bien delgadas de fruta, con ayuda de un cuchillo bien filoso (los cuchillos dentados para cortar pan son adecuados para esta tarea). Quitar las semillas. Desechar ambos extremos de la fruta. Las rebanadas deben ser de un grosor uniforme y además todas mas o menos parecidas en cuanto a tamaño.
2. En una cacerola grande colocar 2 tazas de azúcar granulada y 1 taza de agua. Remover con ayuda de una cuchara de madera. Llevar fuego hasta que rompa el hervor. Es importante no revolver la mezcla del almíbar una vez que esta en el fuego para no enturbiarla. Solamente mover la cacerola para ayudar a disolver el azúcar. Bajar la temperatura de la hornalla cuando el líquido esté claro y comience a burbujear. Agregar las rebanadas de los cítricos en una sola capa. Cocinar la fruta por 20 a 40 minutos con el almíbar hirviendo muy bajo. Tenga cuidado de no hervir la fruta, ya que la pulpa puede desprenderse de la cáscara y desintegrarse.
3. Cuando las rebanadas de la fruta se cocinaron y ablandaron, quitarlas muy suavemente del almíbar con una cuchara ranurada o una espátula plana. Acomodarlos sobre un papel parafinado para que se refresquen.
VARIANTE: Agregar dos cucharadas soperas de Grand Marnier, Cointreau, o Triple Sec al almíbar al retirar del fuego.

CÁSCARA DE FRUTA CÍTRICA ESCARCHADA

1. Pelar los cítricos utilizando un zester. Cuidar de no arrastrar la médula blanca que separa la corteza de la fruta, ya que la misma dejará un sabor amargo en el resultado final.
2. En una cacerola pequeña y pesada, combinar dos tazas de azúcar granulada y 2/3 taza de agua. Mover la preparación balanceando la cacerola lentamente hasta que llegue al punto de ebullición. Bajar la temperatura de la hornalla y agregar las cascaritas. Cocinarlas durante 40 minutos aproximadamente. Dejar refrescar la mezcla antes de quitar las cascaritas del almíbar. Retirarlas con ayuda de un tenedor, para que se escurran y dejar endurecer sobre un papel parafinado.
3. Las cascaritas de frutos cítricos escarchadas se pueden conservar en un envase hermético en el congelador por tiempo indefinido.

Lemons, oranges, clementines, and limes can be stripped with a zester to create long strips of peel, which can then be cooked in a sugar syrup until glared and crystalline. Slices of the same fruits can be slowly cooked in the same syrup until candied. Both the strips and the slices should be removed carefully from the hot syrup with a fork or slotted spoon and cooled on parchment paper until slightly hardened and dry. They can then be rolled in granulated sugar for a crunchier texture. The strips and slices can be stored in airtight containers in the freezer for future use.

CANDIED CITRUS SLICES

1. *Cut any citrus fruit (lemons, limes, oranges, clementines, tangerines, etc.)into paper-thin slices; they should be almost transparent (we have found that a sharp serrated bread knife woks best for this job). Remove any seeds. Discard both ends of the fruit. Slices should be of an even thickness and close to the same size in diameter.*
2. *In a large, heavy skillet or saute pan, combine 2 cups granulated sugar and 1 cup water and bring to a rolling boil. Do not stir the syrup mixture or it may become cloudy; shake the pan to help the sugar dissolve. Lower the heat to a simmer when the liquid is clear and bubbly, and add the citrus slice in a single layer. Cook the fruit for 20 to 40 minutes with the syrup barely simmering. Be careful not to boil the fruit, or the pulp may fall away from the peel and disintegrate.*
3. *When the fruit slice have cooked and softened, very gently remove them from the syrup with a slotted spoon or flat spatula, and place on a parchment lined baking sheet to cool.*

VARIATION:
Add 2 tablespoons Grand Marnier, Cointreau, or Triple Sec to the syrup when cooking the citrus slices.

CANDIED CITRUS PEEL

1. *Using a stripper – a tool similar to a zester, but one which cuts a wider strip- or a very sharp paring knife, remove the rind only from any citrus fruit. Do not peel off any the bitter white pith.*
2. *In a small heavy saucepan, combine 2 cups granulated sugar and 2/3 cup water. Bring to a slow rolling boil, lower the heat to simmer, add the citrus strips, and cook for about 40 minutes. Let the mixture cool and then remove the peelings from the syrup. Let harden on wax paper, parchment, or aluminum foil.*
3. *Candied citrus peel can be stored, tightly covered, in the freezer indefinitely.*

VARIATION:
Two tablespoons of any orange-flavored liqueur (Cointreau, Grand Marnier, or Triple Sec) can be stirred into the syrup after it is removed from the heat.

TÉCNICAS ▪ *Techniques*

FORRADO DE ESFERAS PARA REALIZAR CABEZAS ▪ HOW TO LINE BALLS TO MAKE HEADS

1. Para realizar la cabeza utilizar una esfera de telgopor y la cantidad de masa equivalente a una vez y media el volumen de la misma. Colocar la masa en el hueco de la mano. Comenzar a forrar la esfera de telgopor presionándola sobre la masa, haciendo un movimiento de vaivén, mientras con el pulgar de la otra mano se hace presión sobre la esfera.
2. Tener cuidado de que en el proceso de forrado no queden globos de aire encerrados entra la masa y la esfera. Una vez forrada la esfera, hacer un rollo con el excedente de masa. Dejar de ese excedente una porción para lograr la forma de una pera. Quitar el sobrante de masa.
3. Con el dedo pulgar, presionar hacia un lado y otro la masa, hasta lograr una forma de pera.
4. Formar la nariz con un óvalo de pasta. Colocar dos bolitas de pasta a los lados de la cara y a la altura de la nariz para formar las orejas. Presionarlas con un bolillo pequeño contra la cabeza para fijarlas a la misma. Abrir la boca y los ojos con ayuda de un bolillo.
5. Rellenar los ojos con un óvalo de pasta color blanco. Sobre el mismo colocar uno más pequeño de color celeste y finalmente uno de menor tamaño de color negro. Dar color a las mejillas con colorante en polvo rojo claro. Delinear pestañas y pecas con colorante marrón diluido en agua. Finalmente decorar un punto blanco en las mejillas y otros dos sobre los ojos para dar luz al rostro.
6. Cubrir la cabeza con pasta para modelar, humedeciendo previamente la zona de contacto entre ambas con agua. Texturar el cabello con ayuda de una esteca.

1. *To make a head we need a Styrofoam ball and once and a half amount of modeling paste. Place the paste on your palm. Start lining the ball pressing it on the paste, moving it to and fro, while pressing the ball with your left thumb.*
2. *Pay attention so that no air bubbles remain between the paste and the ball. Once the ball is lined, make a roll with the rest of the paste. Model it into a pear and remove the trimmings.*
3. *With your thumb press the paste to both sides to shape it as a pear.*
4. *Model the nose from a paste oval. Place two small sugar paste balls at both sides of face to make the ears. Stick them to the head by pressing them with a ball tool. Open the mouth and the eyes with a modeling tool.*
5. *Fill in the eyes with a white paste oval. Place a smaller light blue one on top, and finally a smaller black one. Color the cheeks with light red dusting color. Draw eye lashes and freckles with brown vegetable color diluted in water. Finally draw a white dot on each cheek and eyes for natural expression.*
6. *Cover the head with modeling paste, moistening both with a little water. Texture the hair with a modeling tool.*

RECETAS Y SECRETOS ▪ *Recipes and secrets*

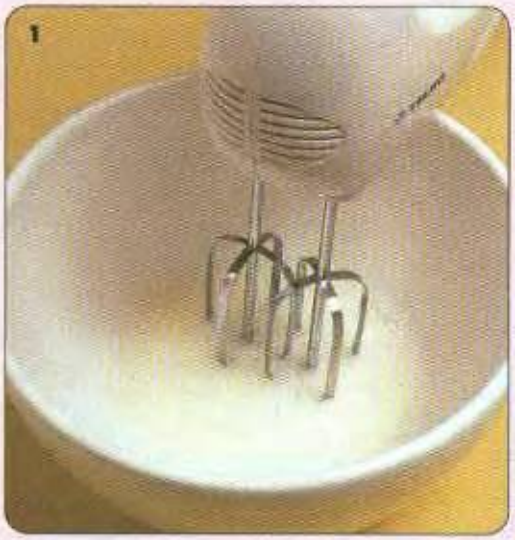
TURRÓN DE MANÍ ▪ PEANUT NOUGAT

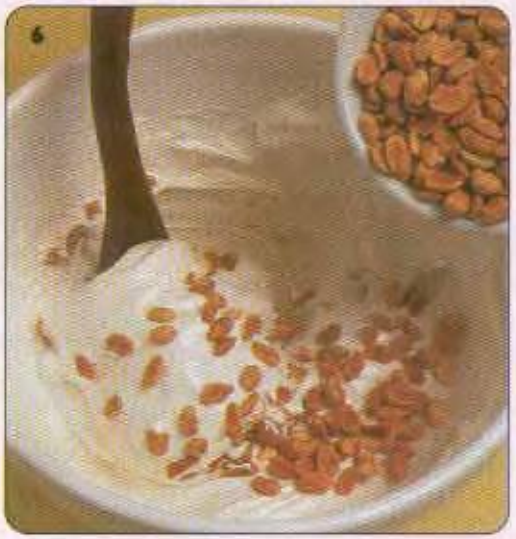
INGREDIENTES
2 claras, 200 g de azúcar, 200 g de miel, 400 g de maní tostado y pelado y 50 cc de agua.

PREPARACIÓN
1. Batir las claras a punto nieve.
2. Calentar la miel en una olla hasta que rompa el hervor.
3. Retirar del fuego y mezclar la miel con las claras batidas.
4. Hervir el agua y el azúcar en una olla hasta lograr el punto caramelo.
5. Incorporar el caramelo al merengue y continuar batiendo.
6. Agregar los maníes previamente pelados y tostados. Mezclar con una espátula de madera.

INGREDIENTS:
2 egg whites, 200 gr. sugar, 200 gr. honey, 400 gr. toasted and peeled peanuts and 50 cc. water.

PREPARATION
1. *Beat the eggs whites until fluffy and white.*
2. *Heat the honey in a pot until boiling.*
3. *Remove from heat and mix the honey with the egg whites.*
4. *Boil water and sugar together until candy is obtained.*
5. *Add this to the previous preparation and keep on beating.*
6. *Stir in the peanuts. Mix with a wooden spatula.*





RECETAS Y SECRETOS ▪ *Recipes and secrets*

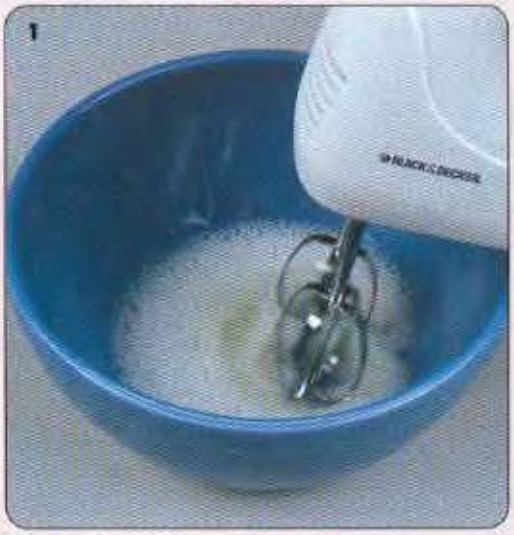
GLACE REAL ▪ ROYAL ICING

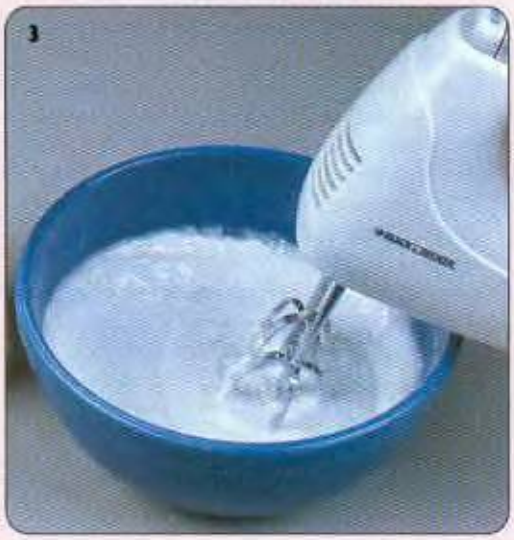
INGREDIENTES:
- 1 clara de huevo a temperatura ambiente
- 250 gr. (8 oz.) de azúcar impalpable tipo 10 X cernida (aproximadamente),
- unas gotas de ácido acético o una cucharada de jugo de limón colado.

PREPARACIÓN:
1. Mezclar en un bol la clara de huevo con el azúcar impalpable. Romper el ligue de la clara con ayuda de la batidora eléctrica.
2. Agregar el ácido acético o el jugo de limón. Continuar batiendo durante unos 10 minutos en batidora eléctrica a máxima velocidad hasta obtener la consistencia adecuada.
3. Cubrir la superficie con un separador de freezer, y completar cubriendo con fresk-o-film. Si se lo va a utilizar en el momento, reemplazar el fresk-o-film por un paño húmedo, para evitar la formación de cascaritas.
4. Separar en potes las cantidades que vamos a utilizar y colorear con colorante vegetal comestible.

INGREDIENTS
- *1 egg white at room temperature,*
- *250 gr (8 oz) sieved confectioner's sugar,*
- *some drops of acetic acid or 1 tbsp of strained lemon juice.*

INSTRUCTIONS
1. *Beat the egg white with the sugar using an electric mixer.*
2. *Add the acetic acid or the lemon juice. Keep on beating for 10 minutes with the mixer at top speed until thick enough.*
3. *Cover the surface with freezer foil, and fresk-o-film on top. If it's going to be used replace the fresk-o-film by a damp piece of cloth to stop the surface from drying.*
4. *Place the amounts that are going to be used in jars and color them with vegetable color.*





Correo de lectores

READER'S SECTION

Aquí, esperamos tus cartas con sugerencias, consultas y comentarios. A través de la misma responderemos a tus inquietudes. Escribenos a: magiccakes@speedy.com.ar FAX: (54-1) 4298-1269

Readers mail o letters from our readers: We like to hear from you. Send your comments, request and tips and also any question you have. Please write to: magiccakes@speedy.com.ar Fax: (54-11) 4298-1269

Melissa, de Lima, Provincia de Buenos Aires

Gracias por dar su mail para preguntas.
Quiero hacerle a mi hija una torta forrada y hacerle una muñequita encima para decorarla. Que me aconsejan utilizar para ello: pasta de goma o pasta para modelar..? Muy agradecida de antemano

Melissa. Lima.Perú.

Estimada Melissa:
Para cubrir la torta, puedes utilizar la pasta americana o fondant extendido. En cuanto a la muñeca, puedes trabajar con cualquiera de las pastas que mencionas. Lo único que debes recordar es que la pasta de goma seca en menos tiempo que la de modelar. Con lo cual deberás trabajar con mucha más rapidez si utilizas la misma.

Un gran cariño, y suerte..!! Edith

¡¡¡Buenos Días!!!

Estuve revisando las recetas de pasta de goma y pasta de modelar, me gustaría saber cuál de ellas debo utilizar para realizar un escenario con un chico tocando la guitarra y otro la batería. Yo una vez hice el muñeco de Digimon con pasta de goma pero ésta cuando se secó quedó quebradiza, por qué? tuve algún error? De antemano muchas gracias por su atención y colaboración.

Venus Romero

Querida Venus:
Como le explicaba a Melissa, la pasta de goma seca mucho más rápido que la de modelar, por lo que si no tienes mucha práctica, te conviene modelar con la última. Un error muy común en el preparado de las masas, es el agregado en exceso de azúcar. Este es uno de los factores que determinan que las mismas se tornen arenosas o quebradizas al trabajarlas. La masa debe estar "ajustada" para trabajar. ¿Que significa "ajustada"? Significa, incorporar azúcar en la medida justa. Se debe agregar poco a poco mientras se amasa. El punto justo es cuando ya no se pega a las manos ni a la mesa y su consistencia es firme pero suave a la vez.

Edith

CALENDARIO DE ACTIVIDADES EN ARGENTINA

Próximos Seminarios y Demostraciones

★★★★★★★★★★★★★★★★★★

Taller: Tortas Encantadas

PERFECCIONAMIENTO PARA PROFESORES
Dictado por Prof.: Edith Sanchez
1ª Fecha: 6 y 7 de Diciembre
2ª Fecha: 13 y 14 de Diciembre
Duración: 16 horas
Informes e Inscripción: (011) 4298-1269

AÑO 2005 EN CAPITAL FEDERAL
–BUENOS AIRES–
Cursos regulares y clases especiales.
Informes y reservas
de vacantes. (011) 4298-1269

★★★★★★★★★★★★★★★★★★

¿Que es la vegetalina?

Mi nombre es Antenor Delgado, y soy de Perú. Hace unos días compre una revista argentina de tortas y decoración porque a mi esposa le encanta todo lo de repostería, pero entre los ingredientes de la pasta de modelar encontró la siguiente palabra: "vegetalina". Por lo que quisiera por favor me puedan explicar que significa para ustedes vegetalina y como puedo hacer para pedirla en mi país.

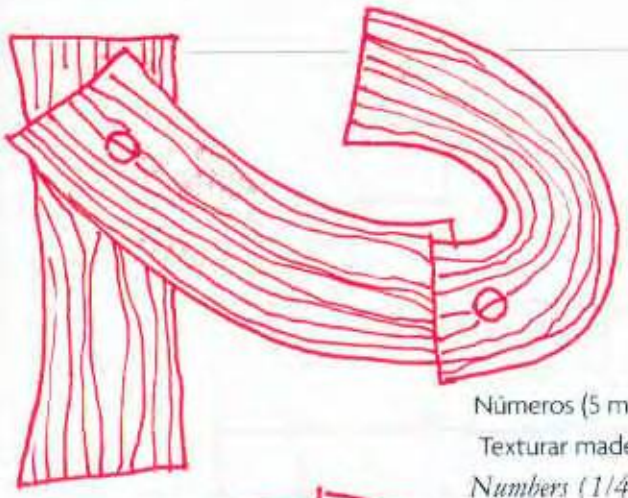
Un abrazo y gracias.

Estimado Antenor:
Gracias por escribirnos y visitar nuestra página.
En cuanto a su consulta, la Vegetalina, es para nosotros uno de los ingredientes principales en la elaboración de las masas de azúcar. Se trata de un tipo de aceite vegetal hidrogenado, que se presenta en envases como los de la mantequilla. Su aspecto es bien blanco, no posee olor, color ni sabor.
Ayuda en la humectación de las pastas. En algunos países el similar es el Crisco, pero en aquellos lugares en donde no se conocen estos productos, bien puede reemplazarse los mismos por mantequilla o margarina. Espero haberle sido de utilidad.

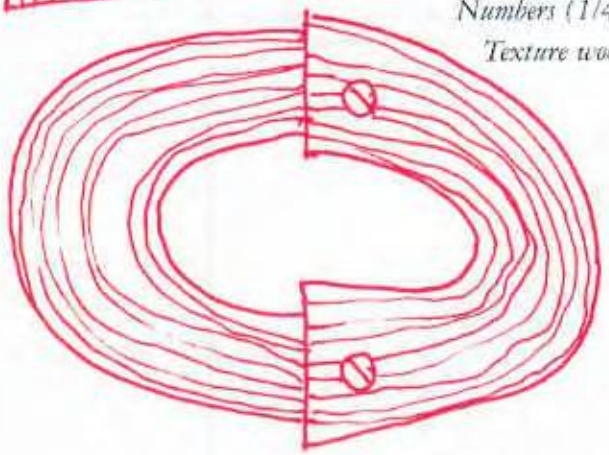
Un cordial saludo, Edith.

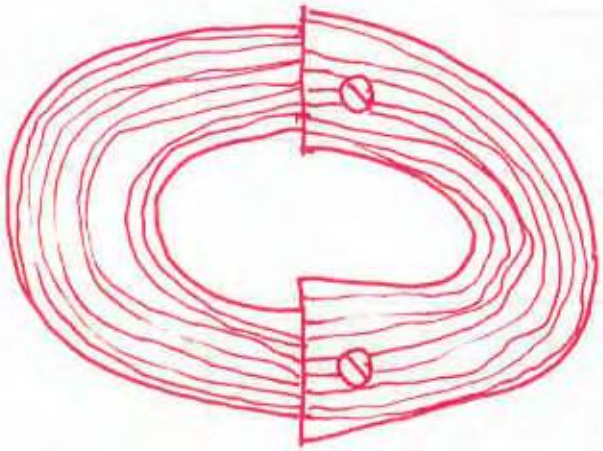
Moldes

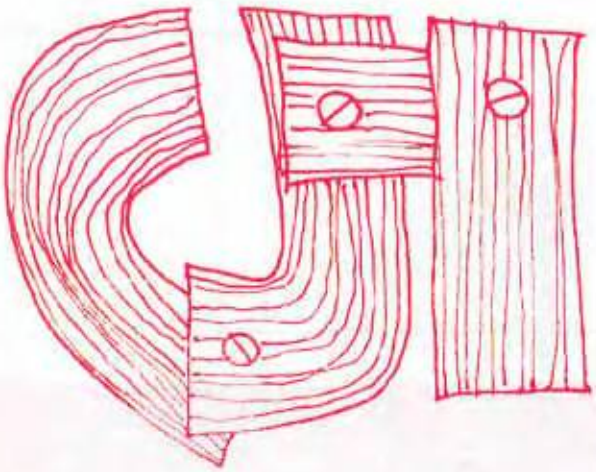
(TEMPLATES)



Números (5 mm).
Texturar madera.
Numbers (1/4").
Texture woods.







Con los mejores deseos

WITH THE BEST WISHES

Bendición angelical

ANGEL BLESSING

Estrellas
Stars

Alas (2 piezas) / *Wings (2 pieces)*

Sorpresas en el Arbol

A SURPRISE IN THE CHRISTMAS TREE

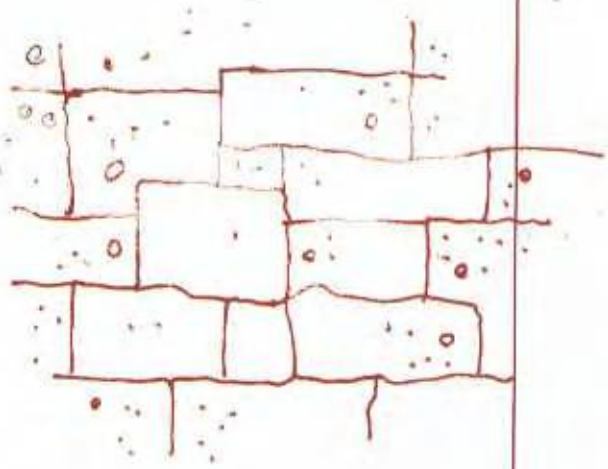
Galletitas / *Cookies*

Moldes

(TEMPLATES)

Noche de paz,
noche de amor...

SILENT NIGHT...

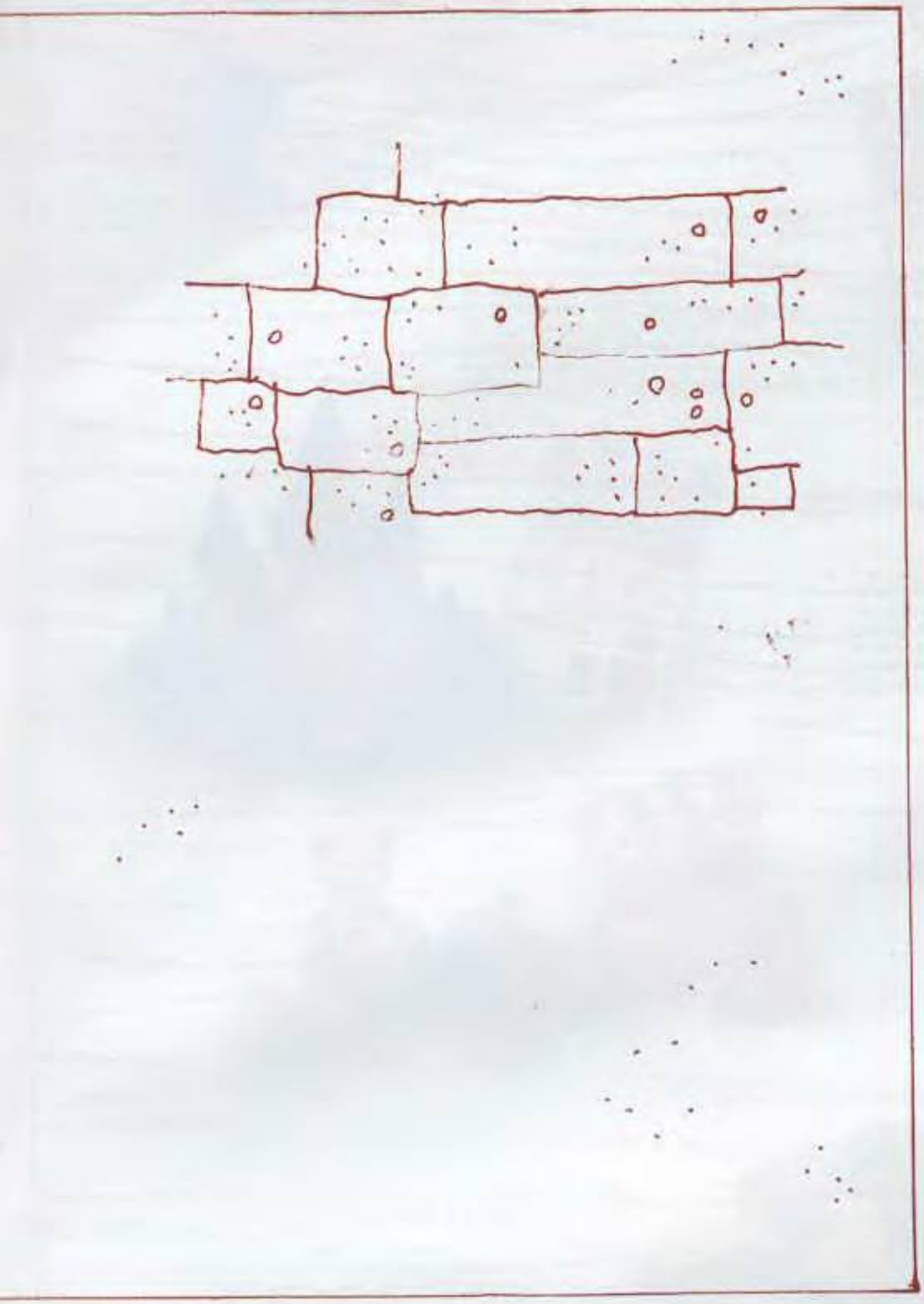


Piso (1 pieza de 5 mm de espesor).
Ground floor (1 piece, 1/4" thickness).

Techos (2 piezas de 5 mm de espesor). / *Roof (2 pieces, 1/4" thickness).*

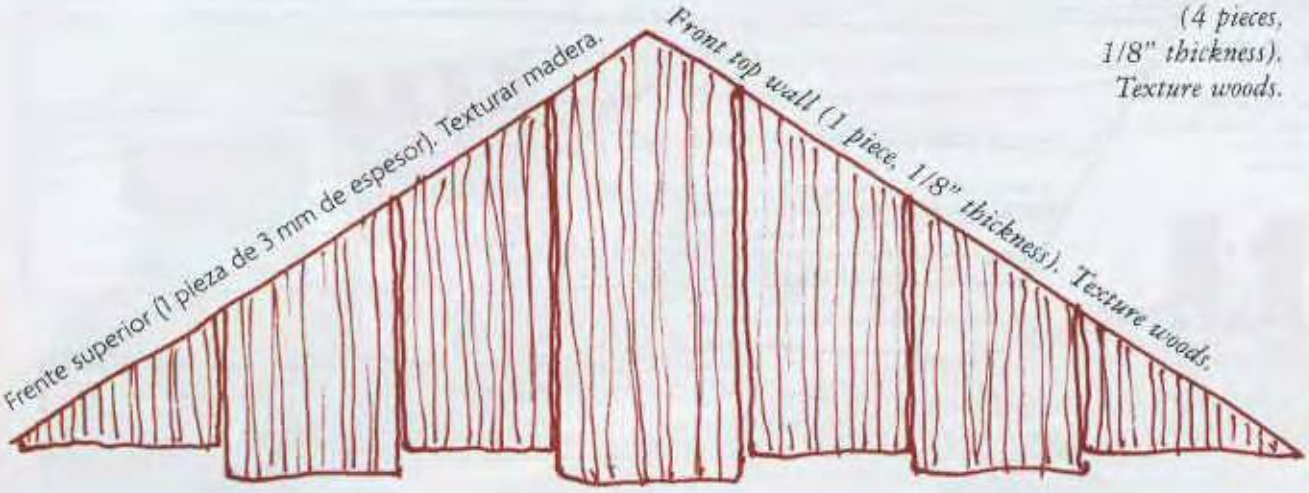
Todas las cintas utilizadas en la decoración de nuestras tortas son de

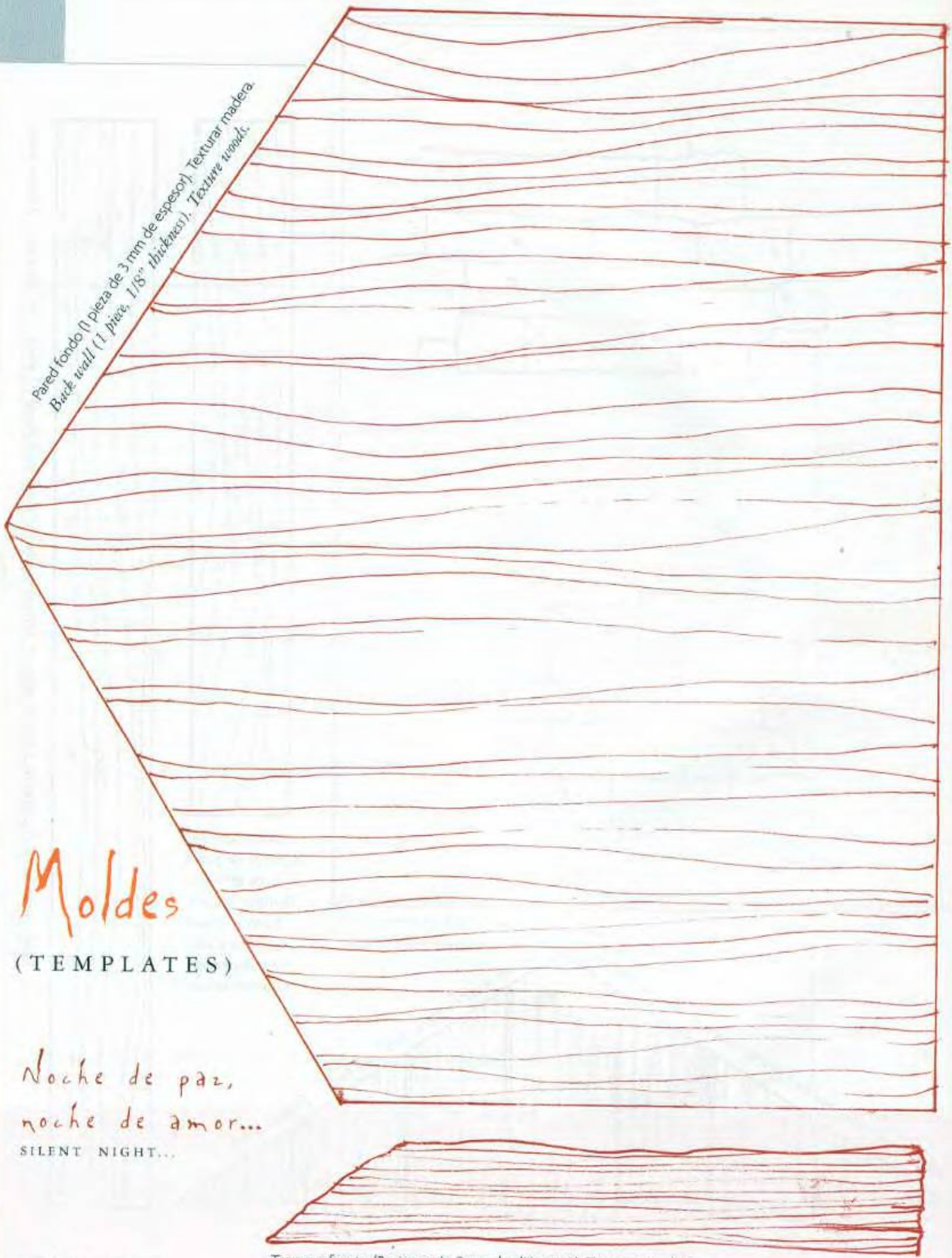
cordón de oro



Tablas laterales (4 piezas de 3 mm de espesor). Texturar madera. *Lateral plank (4 pieces, 1/8" thickness). Texture woods.*

Tablas pared fondo (2 piezas de 3 mm de espesor). Texturar madera. / *Back wall plank (2 pieces, 1/8" thickness). Texture woods.*





Moldes

(TEMPLATES)

Noche de paz,
noche de amor...

SILENT NIGHT...

Troncos frente (2 piezas de 2 cm de diámetro). Texturar madera.
Tree trunks (2 pieces, diameter 3/4"). Texture woods.

GUM PASTE

- It is essential in the sugar art.
  It is ideal to make flowers and to shape into cloth.
  It is easy to mold torsos and people figures.
  It can be colored with authorized colorings.
  It is edible and it is ready to be used.
  They come in a practical thermoformed packaging of 0.55 lb.

PASTILLAGE

- It is a very malleable and white paste.
  As the pieces get really hard when they dry
  it is used to make all types of constructions and
  solid figures: castles, houses, pieces of furniture, columns, etc.
  It can be colored with authorized colorings.
  It is edible and ready to be used.
  They come in a practical thermoformed packaging of 1.10 lb.

MODELING PASTE

- It is easy to be used, very malleable and with pleasant flavor.
  Once modeled, the figures can be stored for a long time.
  It can be colored with authorized colorings.
  Edible and ready-to-used.
  They come in a practical thermoformed packaging of 1.10 lb.

MARZIPAN - LIKE PASTE

- It has a delicious almond taste. It can be used in a variety of ways.
  . To fill in a cake: it can be used plain or mix with chocolate, praline, creams, etc.
  . To cover cakes: together with fondant, confectioner's sugar or powdered chocolate.
  . To model figures: incorporate confectioner's sugar till the desired consistency.
  It can be colored with authorized colorings. Ready to be used.
  They come in a practical thermoformed packaging of 0.55 lb.

SUGARPASTE TO COVER PASTE

- It has a great elasticity and an intense white color. It has a smooth and velvet texture which makes it ideal for any decoration.
  It replaces rolled fondant. Ready-to-use. It may be colored with authorized colorings.
  In two flavors: vanilla and chocolate.
  They come in a practical thermoformed packaging of 1.10 and 1.65 lb.

OTHER PRESENTATIONS

Besides the practical thermoformed packaging, you may also ask for Especialidades Ballina Industrial Line. You may ask us for the amount you desire; we have packets to fulfill different needs.

ESPECIALIDADES BALLINA

AMENTUEL S.A. - Carlos Tejedor 4649 (B1678BWG) Caseros
Pcia. de Buenos Aires - Argentina
Telefax: (54 11) 4734-0404
e-mail: amentuel@amentuel.com.ar - www.ballina-sugarpaste.com

WE ARE EXPORTING OUR RANGE OF PRODUCTS TO: SWEDEN, CHILE, URUGUAY, PARAGUAY, AMONG OTHER

Productos para repostería Lheritier, un clásico de todo buen repostero.

LHERITIER

Creación Heladería & Repostería

Lheritier Argentina S.A.: Moreno 499, (S3013 BXI) San Carlos Centro - Prov. de Santa Fe, Argentina.
Tel.: 54 (03404) 42 0708 / Fax: 54 (03404) 42 0706 - E-mail: info@lheritier.com.ar
Oficina Comercial Buenos Aires: Juncal 3490, Piso 3 - (C1425 BGV) Capital Federal, Argentina.
Tel./ Fax: 54 (11) 4834 6069 y Líneas Rotativas - E-mail: comercial@lheritier.com.ar
www.lheritier.com.ar